

EDICIÓN N° 57

ISSN: 2955-8190 (En línea)

AGROPERÚ

Lima, Perú - 30 de mayo 2025

Informa

**¿SE VA MANERO O
SE VIENE EL PARO
AGRARIO?**

**FRAMBUESA:
NUEVO CULTIVO,
PARA EXPORTACIÓN**



www.agroperu.pe

Compartido
GRATUITAMENTE
por AgroTotal

PERÚ: TIERRA DE LAS PAPAS Y DEL PAPA

MÁS QUE UN CULTIVO UN LEGADO DE NUESTRA TIERRA

En Massey Ferguson celebramos a quienes cultivan la tierra, a quienes hicieron y hacen posible que el Perú sea el centro de origen y el país con mayor diversidad de papa en el mundo.

Trabajamos junto al agricultor, brindando tecnología, fuerza mecánica y confianza en cada campaña del cultivo.

**¡FELIZ DÍA INTERNACIONAL
DE LA PAPA!**



MASSEY FERGUSON



UNA EMPRESA FERREYCORP



ADAMA

COMPROMETIDO CON LA PROTECCIÓN DEL CULTIVO DE PAPA

RANCHA
Sphinx Supra
Tirtol
Capataz
Javari

ALTERNARIA
Mattok
Custodia

GORGOJO
Armagedon
Kadabra
Zariva
Oncol

**Día Internacional
de la papa**

ADAMA AGRICULTURE PERU S.A.
R.U.C.: 20516596946

Escuchamos · Aprendemos · Solucionamos

ADAMA.COM



MimpexGroup
Maquinarias

Impulsando el agro con las mejores marcas

Castrol



petlas



Donaldson
FILTRATION SOLUTIONS



MASCHIO
GASPARDO



HATTAT TRAKTÖR



Liquidación de tractores usados en excelente estado.
¡Aprovecha antes que se agoten!

Marca - Modelo

- Massey Ferguson - 4283
- Landini - Mistral
- Hattat - B3080
- Hattat - 240 S



Precios Accesibles



Marcas reconocidas a nivel mundial



Experiencia como productor

8-9 EDITORIAL: El arte de desgobernar

2-50 PAPA:

Producción, tecnología, industrialización, edición genética, gastronomía y exportación



51-53 MANGO: Campaña 2024/2025, recuperación agrídulce

54-57 FRAMBUESA:

La fruta se asoma como la nueva joya agroexportadora



58-59 OPINIÓN: Exportaciones peruanas a Europa en jaque por colapso logístico en Rotterdam

60-63 TECNOLOGÍA: La robótica en la agricultura

64 INVESTIGACIÓN: Descubren cinco nuevas especies de papaya de altura en Amazonas

65-66 OPINIÓN: Sin datos no hay desarrollo

67-68 ECONOMÍA CIRCULAR: El camino andino hacia la sostenibilidad en Ocongate, Cusco

69-75 SALÓN DEL QUESO:

El arte y sabor del campo en cada bocado



76-78 GANADERÍA: Reconocimiento a los mejores establos lecheros de Lima e Ica

79-81 EMPRENDIMIENTO: Del empleo estatal a una granja de cabras de élite en Tacna

82-83 MESA SERVIDA: El mango para mejorar el metabolismo

- ¡Cuidado con el rebrote de sarampión!
- Quinua con mango y coco

84 AGRO & MINERÍA: Valle Fortaleza, región Ancash, produce palta para el mundo

85 ¿SABÍAS QUÉ?: Curiosidades y datos interesantes

86-90 AGROMERCADO: Novedades del mundo empresarial

91 ELLAS & BELLAS: Nayelhi Ojeda Navarro

92-93 AMAZONÍA: Microplásticos en peces amazónicos

94-98 PANORAMA AGRO-POLÍTICO: El paro agrario parece inevitable



99-105 OJOS Y OÍDOS: Novedades del sector

106-112 GACETA JURÍDICA: Resumen de Normas Legales publicadas en "El Peruano"

113 RISOTERAPIA: Una dosis de humor para el alma

Día Internacional de la papa

30 de mayo

*más de 4,000 variedades de
papa que alimentan al mundo*



Creciendo juntos

Lima - Pisco - Matarani - Arequipa
Piura - Paíta - Chiclayo - Trujillo - Tarapoto
www.molinosycia.com

Fuentes de Fósforo en Interacción con Ácido Húmico y Microelementos en el Rendimiento y Calidad de Papa en Ayacucho



Imagen 1: Densidad de siembra



La producción sostenible de alimentos es parte de los desafíos actuales debido al crecimiento de la población, cambio climático y escasez de recursos; en este contexto, el cultivo de papa, debido a su adaptabilidad, capacidad de rendimiento y aporte nutricional ofrece oportunidades para la seguridad alimentaria y la generación de ingresos.

Entre los factores que limitan los rendimientos del cultivo, se pueden mencionar: los genéticos y ambientales definen los rendimientos potenciales; las prácticas de riego y fertilización definen los rendimientos alcanzables; las plagas y enfermedades reducen la productividad y definen los rendimientos actuales (Vries et al., 1995). Existen regiones como Ayacucho donde es importante desarrollar pruebas experimentales de fertilización a fin de mejorar los rendimientos de este cultivo.

Objetivo:

El objetivo del estudio fue identificar la interacción de fuentes de fósforo, ácidos húmicos y los microelementos en la mejora de la producción y calidad del cultivo de papa.

MATERIALES Y MÉTODOS:

Ubicación del ensayo: el ensayo se desarrolló en el predio Doblichá-Marcupata (Sacsara-Pullo-Parinacochas-Ayacucho-Perú), 15°11'33" LS y 73°52'10" LO a 3,153 m.s.n.m. Perú, durante la campaña 2024-2025.

Diseño Experimental: Bloque Completo al Azar (DBCA), constituido por 8 tratamientos con tres repeticiones (Tabla 1). La unidad experimental de 20 m² constituida por 4 surcos con 5 m. de largo por 1 m. de ancho.

Densidad de Siembra: 1 m. entre surcos y 0.30 m. entre plantas (Imagen 1).

Características del suelo: textura franco arcilloso, pH (1:1) 6.67, C.E. (1:1) 0.69 dS.m⁻¹, materia orgánica 2.69 %, P 2.3 ppm, Zn 0.27 ppm y CIC 12.48 meq. 100g⁻¹

Manejo Agronómico del Cultivo: el ensayo se desarrolló con la variedad Yungay. Fue instalado el 26 de octubre de 2024 y cosechado el 23-24 de abril de 2025.

Tabla N° 1. Dosis de fertilización según tratamiento en kg/ha							
Trat	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	MgO	S	Ácidos Húmicos (UltraZinc)	Microelementos (Colorobbia)
T1	210	240	180	27	70	0.00	0.00
T2	210	240	180	27	70	0.00	50.00
T3	210	240	180	27	70	500.00	0.00
T4	210	240	180	27	70	500.00	50.00
T5	210	240	180	27	90	0.00	0.00
T6	210	240	180	27	90	0.00	50.00
T7	210	240	180	27	90	500.00	0.00
T8	210	240	180	27	90	500.00	50.00

T1 a T4: Sulfato de amonio + fosfato diamónico + K-Mag + N. amonio + N. potasio
T5 a T8: Urea + MicroEssentials SZ + K-Mag + N. amonio + N. potasio

Por el Departamento Técnico de Molinos & Cia. S.A.
(e-mail: edgardoag@molicom.com.pe)

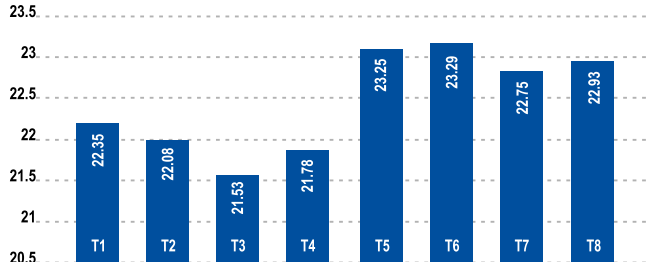
Las Evaluaciones: corresponden al rendimiento (ton.ha⁻¹) y calidad de tubérculos (primera, segunda y tercera). mostrados en la imagen 2.

A. Efecto de la Aplicación de la Enmienda Orgánica. La incorporación de 500 kg.ha⁻¹ de Ácido Húmico (Ultra Zinc) fue positiva debido a que permitió un incremento en la producción de tubérculos de primera 15.83 % y en el caso de la producción total de 16.04 %.

B. Efecto de la Aplicación de las Fuentes Fosfatadas. Con Molimax Superdoce se incrementó en 12.25 % la producción de tubérculos de primera y 10.25 % en producción total con relación al compuesto Molimax Superdoce Premium.

C. Las Interacciones de los compuestos Molimax Superdoce, Ácido Húmico (Ultra Zinc) y Microelementos (Colorobbia). Los resultados demuestran que la interacción Molimax Superdoce con ácido húmico permitió alcanzar la más alta productividad y mejor calidad de tubérculos de primera y total con relación al compuesto Molimax Superdoce Premiún.

Gráfico 1. Evaluación promedio de materia seca de cada tratamiento (%)



T1. Superdoce + 0.00 Ultra Zinc + 0.0 microelementos
T2. Superdoce + 0.00 Ultra Zinc + 50.0 microelementos
T3. Superdoce + 500 Ultra Zinc + 0.0 microelementos
T4. Superdoce + 500 Ultra Zinc + 50 microelementos
T5. Superdoce premium + 0.00 Ultra Zinc + 0.0 microelementos
T6. Superdoce premium + 0.00 Ultra Zinc + 50.0 microelementos
T7. Superdoce premium + 500 Ultra Zinc + 0.0 microelementos
T8. Superdoce premium + 500 Ultra Zinc + 50 microelementos

D. Evaluación de la materia seca en tubérculos de primera.

En el gráfico N° 1, se aprecia que el tratamiento de Molimax Superdoce Premium en interacción con microelementos (Colorobbia), muestra la más alta producción de materia seca 23.29 % y favoreció la mayor producción de materia seca con relación al compuesto Molimax Superdoce de uso común por los productores.

Conclusión: la aplicación de ácido húmico (Ultra Zinc) y los compuestos Molimax Superdoce y microelementos (Colorobbia) favorecieron la mejora de la producción y calidad de los tubérculos de papa en Ayacucho.

Imagen 2: producción y clasificación de tubérculos de papa



Perú bajo la caquistocracia:

El arte de desgobear

En menos de tres años, el régimen encabezado por Dina Boluarte Zegarra ha logrado lo que parecía improbable: consolidar una de las gestiones más impopulares y desconectadas del sentir ciudadano en la historia republicana del Perú. Con una aprobación que bordea el 0 %, una crisis institucional prolongada y una clase política replegada sobre sí misma, estamos asistiendo a una forma de gobierno que encaja perfectamente con el término “caquistocracia”: el gobierno de los peores.

◆ El reciente acto de juramentación y ratificación del gabinete ministerial —una escena tan absurda como innecesaria— refleja con crudeza el **estado terminal de este gobierno. Lejos de representar una renovación o un intento de corregir el rumbo**, se trató de una maniobra torpe que puso en evidencia la orfandad política, técnica y ética del Poder Ejecutivo. Que el premier sea **Eduardo Arana Yza**, vinculado a los “Cuellos Blancos del Puerto”, y que los ministros permanezcan como meros burócratas sin liderazgo ni propuestas, es una confirmación de la descomposición interna de esta administración.

◆ El gobierno no solo es incompetente. Es insensible. **Mientras el país llora masacres como la ocurrida en Pataz**, y enfrenta una ola de sicariato y criminalidad sin precedentes, la presidenta Boluarte se dedicaba a promover —por sugerencia propia, según informes— el incremento de su remuneración a más de 35.000 soles mensuales. En cualquier democracia saludable, esa sola propuesta hubiera significado la renuncia inmediata de un mandatario. En el Perú de Boluarte, es apenas un despropósito más en una larga cadena de escándalos.

◆ A todo esto, se suma una campaña electoral que ya comienza a asomarse, plagada de candidatos sin preparación, sin principios y con una disposición alarmante al clientelismo. El riesgo es enorme: un electorado desilusionado, hastiado y desesperanzado es terreno fértil para populistas, oportunistas y delincuentes disfrazados de políticos.



Edición 57, mayo 2025

Director-Fundador (t):
Julían Cortez Sánchez

Directora Periodística:
Miriam Trinidad Ardiles
988366909

Jefe de redacción:
William Betalleluz Cueva
995752669

**Jefe de Contenidos
Técnicos:**
Robinson León Trinidad
992191208

Jefe de fotografía:
Teobaldo Ardiles Torres
994964897

AGROPERÚ INFORMA
Publicación mensual de:
**AGRO PERÚ
COMUNICACIONES SRL**
Jr. Pablo Bermúdez N° 285
Oficina 902,
Jesús María, Lima, Perú
Depósito Legal N° 05935
ISSN N° 2955-8190

Gerente General:
Alfredo Trinidad Ardiles
951560174

Gerente Comercial:
Alejandro Trinidad Ardiles
982535712

Jefe de Marketing:
Lelis Aniceto Sarmiento
998447709

Administrador
Jorge Grados Ruiz
999722916

Tesorería:
Soledad Trinidad Ardiles
995746430

Logística y Cobranzas:
Onésimo León Macedo
945448454

Diseño y Prerensa Digital:
Caroline Trinidad Ardiles
985960449

Web master:
Salvador Vilca Pinedo
975756660

**Coordinadora General
Social Media:**
Diana Trinidad Colonia
991803446

Consejo Consultivo:
Dr. Francisco Palomino García
Lic. Carlos Ginocchio Celi
Dr. Carlos Pomareda Benel
Dr. Juan Risi Carbone
Ing. William Arteaga Donayre
Ing. Wilian Alva León

Asesores Legales:
Dra. Carol Trinidad Macedo
Dr. Carlos Del Pozo Torres
Dr. Antonio Guevara Roque

prensa@agroperu.pe

www.agroperu.pe

[@agro perú informa](https://www.facebook.com/agroperuinforma)

[@agroperuinforma](https://www.instagram.com/agroperuinforma)

[@agroperu_info](https://twitter.com/agroperu_info)

Depósito legal:
N° 2022-05935





EDITORIAL

- ◆ Mientras tanto, el país se desangra. La violencia en zonas mineras, el crimen organizado —sicariatos, extorsiones— el tráfico de tierras, y la ausencia de autoridad efectiva han tomado el control casi todas las regiones del país. Desde Lima, el gobierno responde con frivolidad, silencio e inacción, mientras se entretiene en viajes protocolares. La presidenta Dina Boluarte parece más interesada en posar para las cámaras junto a un visiblemente incómodo **Papa León XIV** —durante una visita que más pareció un acto de propaganda personal que una misión oficial— o en asistir a investiduras extranjeras, que en enfrentar de cara los dramas profundos del Perú real. ¿Por qué tanto entusiasmo por visitar Roma, Quito o Washington, y tan poca voluntad de pisar el interior del país, donde la violencia y el abandono estatal son el pan de cada día?
- ◆ Fue a Pataz solo después de la masacre, para replicar su “Cuarto de Guerra” limeño, rodeada de los mismos funcionarios con los que se reúne en Palacio, sin acercarse a las autoridades locales ni mucho menos visitar las zonas golpeadas por el crimen. No se dio el tiempo o simplemente no quiso.
- ◆ El gabinete, por su parte, ofrece poco o nada. Un ministro de Desarrollo Agrario y Riego que provoca a los pequeños agricultores y trivializa la contaminación por metales pesados afirmando que “benefician a los cultivos” es prueba del nivel de improvisación e ignorancia que impera en esta gestión. ¿Qué se puede esperar de un gobierno que no solo no sabe gobernar, sino que tampoco muestra voluntad de aprender?
- ◆ La sombra de Keiko Fujimori y César Acuña —aliados silenciosos de este régimen— no deja de planear sobre Palacio. Su respaldo a decisiones tan absurdas como el “viaje espiritual” al Vaticano, en medio de paros nacionales, inseguridad desbordada y pobreza creciente, confirma que la clase política no tiene interés en salvar al país: solo busca mantener sus privilegios y su cuota de poder.
- ◆ El Perú está al borde del colapso moral e institucional. La caquistocracia que hoy nos gobierna no tiene visión, ni liderazgo, ni vergüenza. Lejos de construir, dismantela; lejos de representar, se burla del pueblo; lejos de servir, se sirve.
- ◆ Aún estamos a tiempo —aunque apenas— de detener esta deriva. Pero será necesario que la ciudadanía despierte del letargo, que los medios de comunicación asuman su rol fiscalizador sin miedo, y que la sociedad civil levante la voz con la fuerza que exige la gravedad del momento. El Perú no puede esperar hasta el 2026. El Perú no merece seguir siendo el botín de una élite política decadente y sin rumbo ✍️



ELIGE NEUMÁTICOS QUE TRABAJAN
TAN DURO COMO TÚ.

ELIGE UN SOCIO QUE SEPA LO QUE SE NECESITA
PARA ESTAR 70 AÑOS EN EL CAMPO.

**SIEMPRE
A TU LADO**



**AGRI STAR II
R-1W**



4WD
TRACTOR



2WD
TRACTOR



MFWA

WWW.YOKOHAMA-ATG.COM

70 YEARS
OF ENGINEERING
EXCELLENCE



Lima: Av. Los Ingenieros N° 154 Urb. Santa Raquel. Ate Teléfono: (01) 512 3372
Chiclayo: Av. Augusto B. Leguía N° 1015 Urb. San Lorenzo Teléfono: (074) 23 5582



Comercio & Cía - Llantas

ventas.llantas@molicom.com.pe / www.comerciollantas.com.pe

Aprovechando el impulso de LATAM:

Mercados en Evolución, Compradores Informados y el Papel de Yokohama ATG

Latinoamérica está evolucionando rápidamente, y con ella, el panorama de neumáticos todoterreno (OHT). Desde la agricultura, infraestructura hasta la minería, estamos viendo no solo una demanda creciente, sino también una complejidad en aumento en lo que los clientes esperan de sus socios en neumáticos. En Yokohama-ATG, no solo nos estamos manteniendo al día, estamos liderando el camino.

La Evolución del Mercado OHT Agrícola en LATAM: Oportunidades y Desafíos por Delante: la agricultura es pilar fundamental de la economía, pero los compradores agrícolas de hoy son más inteligentes, orientados a los datos y enfocados en la eficiencia y durabilidad. Nuestro neumático **Alliance AGRI STAR II** con su Tecnología de Capas Estratificadas, ofrece un rendimiento que evoluciona con el tiempo, proporcionando agarre, resistencia al desgaste y confiabilidad en diversas condiciones de suelo y cultivo.



Lo que nos distingue no es solo el producto, es cómo trabajamos lado a lado con agricultores y distribuidores para asegurar que estén eligiendo el neumático correcto para cada aplicación. Cada mercado en LATAM es diferente, y la capacidad de

adaptar soluciones es lo que construye confianza y alianzas a largo plazo.



El Auge de Infraestructura de LATAM está Impulsando la Demanda de Neumáticos Todoterreno: también estamos viendo un crecimiento explosivo en inversiones de infraestructura, urbanización y extracción de materias primas. Los países están invirtiendo en carreteras, puertos y proyectos energéticos y esto se está traduciendo directamente en una mayor demanda de neumáticos para construcción e industria. Con nuestra gama **Galaxy**, apoyamos estos sectores de alto impacto con neumáticos diseñados para manejar cargas extremas, largas horas de trabajo y terrenos difíciles. Ya sea una cantera o un nuevo centro logístico, nuestra misión es asegurar que los operadores tengan los neumáticos que necesitan, a tiempo y adaptados a sus desafíos específicos.

Lo que Realmente Quieren los Clientes: después de dos décadas en la industria de Neumáticos Todoterreno (OHT), una cosa ha quedado clara: el

éxito se construye no solo sobre el rendimiento del producto, sino sobre relaciones profundas, fluidez cultural y presencia constante en campo.

Los compradores están cambiando. Ya no buscan solo precios competitivos, quieren experiencia, transparencia y valor estratégico. Durante visitas recientes a clientes, hemos visto lo mucho que significa para ellos cuando alguien de la fábrica visita su sitio, entiende sus puntos de dolor y ayuda a encontrar la mejor solución, no solo una venta.

Esperan soporte a nivel de campo. Y lo más importante, quieren una marca que entienda las presiones únicas de su entorno. Aquí es donde nuestra experiencia y conocimiento técnico hacen la diferencia.

El Camino por Delante: los años venideros están llenos de posibilidades. Con tres marcas icónicas: **Alliance, Galaxy y Primex**, una estrategia acertada, relaciones sólidas y productos estrella como el Agri Star II, Yokohama ATG está bien posicionada para seguir impulsando el crecimiento de los sectores agrícola, industrial y de infraestructura. Sigamos avanzando, juntos.

Para solicitar neumáticos Alliance / Galaxy / Primex, puede contactar a Comercio & Cía. S.A., una de las principales comercializadoras de neumáticos en todo el país en las líneas T.B.R., O.T.R., Agrícolas, Industrial y Forestal. Llámelos al (01) 512-3372 / WhatsApp +51 998 172 478 / +51 946 095 407 o ingrese a: www.comerciollantas.com.pe

El país de la papa aún no la consume como se merece

Aunque el Perú es el mayor productor de papa en América Latina, su consumo interno sigue siendo insuficiente y desbalanceado. Para el ingeniero agrónomo Juan Miguel Quevedo Bacigalupo, especialista de la cadena de papa del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), es urgente incentivar el consumo, mejorar la planificación del cultivo, mejorar los canales de comercialización, ampliar el uso de semillas certificadas, fortalecer la asociatividad. Solo así este tubérculo andino, primer alimento nacional, podrá convertirse en verdadero motor de desarrollo socioeconómico.

Por: Rodolfo Ardiles Villamonte

En los Andes peruanos, donde el frío corta el aliento y los cultivos brotan entre piedras, se cultiva el orgullo de una nación. Es la papa, ese

tubérculo milenario que nació en estas tierras y hoy alimenta al mundo. Pero en su propio país, aún lucha por ocupar el lugar que merece en la mesa de todos los peruanos.

Pese a que el Perú produce más de 6,5 millones de toneladas al año y

es el principal productor de papa en América Latina, su consumo interno todavía no alcanza el nivel deseado. Aunque en los últimos 20 años hemos elevado el consumo per cápita de papa por año, pasando de 80 a 92 kilos, lo ideal sería llegar por lo menos a los 95 kilos, lo que equivaldría a unas tres



papas diarias. Aunque en regiones como **Puno, Cusco, Apurímac y Huancaavelica** esa cifra supera los 100 kilos, en la costa la historia es distinta.

“El problema del bajo consumo se presenta principalmente en Lima y otras ciudades costeras, donde la papa compite con el arroz, los fideos y otros tubérculos”, explica el Ing. Agr. **Juan Miguel Quevedo Bacigalupo**, especialista de la cadena de papa del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri). “En la capital hay un mercado enorme, con más de 11 millones de personas. Es por eso que el Midagri está trabajando para lanzar la campaña como “**Este pechito come papa**” (que fue exitosa en el 2008) o “**Ponle una papa más al caldo**”, que buscan incentivar su consumo”, resalta.

De la chacra al plato... y a la industria

En el Perú, unas 711.000 familias de pequeños productores cultivan papa en 340.000 hectáreas, distribuidas en 19 regiones, comenzando por **Puno, Huánuco, Cusco, Cajamarca, Huancaavelica y Junín**. Según el Ing. Quevedo, del total de la producción, 30 % se destina al autoconsumo, 40 % va para el mercado, 12 % para semilla, 6 % procesamiento y 12 % mermas. El experto explica que el procesamiento es bajo porque el consumo fresco es mayor y las mermas todavía son significativas desde el campo hasta el consumo.

“Más de una tonelada por hectárea se pierde en merma por falta de planificación, el uso de semillas certificadas, buenas prácticas agrícolas, falta de un riguroso trabajo de selección”, explica. Hoy, el mercado demanda papas de mejor calidad y calibres específicos para atender los requerimientos de las empresas procesadoras.

Se puede producir todo el año, pero se necesita planificación y riego tecnificado

El Ing. Quevedo lo resume así: “**Podemos producir papa todo el año, pero si no ordenamos la siembra y mejoramos la infraestructura, seguiremos enfren-**

tando sobreoferta y caída de precios. En la sierra, el cultivo depende casi exclusivamente de las lluvias. Necesitamos más riego tecnificado, especialmente en **Huánuco, Junín y Ayacucho**”.

Semillas, la otra raíz del problema

Un dato poco conocido: solo el 0,3 % del cultivo se realiza con semi-

llas certificadas. La mayoría de productores utiliza tubérculos seleccionados artesanalmente, sin control de enfermedades ni estándares técnicos. “El costo de la semilla certificada es alto: unos 3.600 soles por hectárea, lo que representa el 12 % del gasto total de producción. Un costo elevado para los productores de la agricultura familiar.

“Creo que, si logramos incrementar el uso de semilla certificada, al menos al 2 % o 3 %, podríamos mejorar no



Siembra planificada:

Ing. Agr. **Juan Miguel Quevedo Bacigalupo**, especialista de la Cadena de Papa del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, aboga por la siembra planificada para evitar la sobreproducción estacional y la consecuente caída de precios en chacra.

no solo la calidad, sino también la cantidad de papa disponible para atender la demanda del mercado. Hoy en día se exigen altos estándares de calidad, especialmente por parte del sector privado, que solicita calibres específicos, niveles determinados de materia seca y azúcares reductores”, sostiene Quevedo Bacigalupo.

“Las universidades, los centros de innovación y los semilleros privados deberían liderar este proceso. No es algo que pueda resolver cada agricultor por su cuenta. Necesitamos escala, tecnología y asistencia técnica”, remarca.

El especialista señala que, en el país, capitales privados impulsan la producción de papa hidropónica, una técnica de producción acelerada. Sin embargo, estos métodos requieren inversiones significativas en infraestructura, agua, equipos, materiales y personal calificado. Lo recomendable es que las semillas sean desarrolladas por entidades especializadas dedicadas a la innovación e investigación, como las universidades y los semilleros autorizados. El problema radica en que la tecnología necesaria todavía resulta costosa”, explica.

¿Dónde está el cuello de botella?

El bajo nivel de asociatividad también frena el desarrollo del sector.

Apenas el 6 % de los productores está organizado. “Tenemos unas 700 cooperativas registradas, pero muy pocas están enfocadas en papa. La mayoría produce café, cacao, palta o quinua”, admite el funcionario.

Sin embargo, existen excepciones. La Cooperativa Agropía y la Cooperativa Inpami, entre Junín y Huancavelica, han logrado integrar producción, transformación y comercialización, incluyendo la venta a empresas procesadoras y gobiernos locales.

Variedades más consumidas

En el Perú existen más de 3.500 variedades de papa, siendo las más consumidas **Yungay y Canchán**, con más de 30 años en el mercado. Pero en los últimos años han ganado terreno las **papas nativas de colores intensos**, como la **Tumbay, la Huamantanga, Camotillo, Sumaq Sonqo, Huayro Macho, Cacho de Toro, Sangre de Toro, Qeccorani**, solicitadas para chips, bebidas artesanales y exportación gourmet.

La papa tiene día... pero quiere futuro

Cada 30 de mayo se celebra en el Perú el Día Nacional de la Papa. Y

desde 2024, también se reconoce oficialmente el **Día Internacional de la Papa**. Dos fechas para honrar un alimento que no solo es nutritivo, sino también símbolo de identidad.

Pero para que la papa no solo sea motivo de orgullo sino también motor de desarrollo, el país tiene tareas pendientes: planificar las siembras, incrementar el uso de semillas certificadas, implementar sistema de riego tecnificado en los Andes, fortalecer la asociatividad, reducir la intermediación e implementar plantas procesadoras en los centros de producción o cercanas a éstos, con el fin de agregarle valor al tubérculo. Todo eso, sin perder de vista que detrás de cada kilo producido hay manos campesinas que sostienen la soberanía alimentaria del país.

“Pero también necesitamos mejores políticas comerciales. No basta con producir: hay que vender bien, con calidad y en el momento adecuado”, finaliza Quevedo.

La papa —esa vieja compañera de los incas, primer alimento nacional y cuarto del mundo— pide una nueva revolución. No solo desde el surco, sino también desde la mesa, desde el consumidor. Porque no basta con decir que es el alimento más importante del país. Hay que comérsela. Todos los días. Con orgullo. Y con justicia 🍷



Semillas y productividad:

Las variedades de papa Canchán, Única y Yungay dominan el cultivo nacional. Sin embargo, solo el 0,3 % de las siembras se realiza con semilla certificada, advierte el Ing. Agr. Juan Miguel Quevedo.

La mayoría de productores emplea tubérculos seleccionados de forma artesanal, sin control sanitario ni respaldo técnico. “El uso de semilla certificada implica un costo de alrededor de S/3.600 por hectárea, lo que representa el 12 % del gasto total de producción, una carga elevada para la agricultura familiar”, señala.

H2OLMOS Y SU COMPROMISO EN EL VALLE DE OLMOS

La Concesionaria H2Olmos continúa reafirmando su compromiso con el desarrollo sostenible del Valle de Olmos, impulsando iniciativas de impacto social en alianza con comunidades, agricultores y actores estratégicos de la zona. Cada acción responde a una visión compartida: mejorar la calidad de vida de los pobladores y fortalecer las capacidades productivas del Valle.

En esa línea, se puso en marcha el programa “Olmos Siembra”, una iniciativa articulada con AgroLeal y la familia Rázuri León, que busca establecer un modelo agrícola diversificado, sostenible y replicable. El punto de partida es la instalación de una parcela demostrativa donde se cultivarán mango, palta, maíz, chala y se desarrollará la crianza de ganado caprino para producción de leche. Este espacio no solo permitirá validar la viabilidad técnica y económica de cultivos alternativos, sino que también será una plataforma para el aprendizaje y la innovación agrícola. En una segunda etapa, se dará la implementación para la transformación de la leche en quesos, generando valor agregado y nuevas oportunidades.

Siembra de plantines de palta puesta por H2Olmos, Agroleal, PEOT, Bloques 2, 4 y 9 de Valle de Olmos.



Representantes de H2Olmos, Bloque 2 y la Comunidad Campesina de Santo Domingo de Olmos



Paralelamente, se desarrollan intervenciones que atienden necesidades urgentes de la zona. Un ejemplo claro es la mejora de 4 kilómetros de trocha carrozable en el sector Mina Pumpurre. Esta obra, que mejora el acceso a más de 30 fundos agrícolas y beneficia directamente a más de 500 familias, fue posible gracias al apoyo de más de dos mil galones de combustible. La intervención facilita el transporte de productos agrícolas, dinamiza la economía local y mejora la conectividad entre comunidades.

Finalmente, como parte del fortalecimiento las asociaciones de usuarios del Bloque de Riego 4 se pronunciaron: “Somos los únicos representantes legítimos, organizados y usuarios legales del agua”, señalando su apuesta por el desarrollo participativo del Valle de Olmos.

Cada una de estas acciones refleja un enfoque integral, donde el trabajo conjunto entre la Concesionaria y los agricultores es la clave para construir un modelo de desarrollo con enfoque social, productivo y sostenible.



EQUILIBRA

Cosecha más papas de primera y de mejor calidad

PARA LA
SIEMBRA

PARA EL
APORQUE



800 Kg/ha
16 sacos/ha



250 Kg/ha
5 sacos/ha



350 Kg/ha
7 sacos/ha



150 Kg/ha
3 sacos/ha

Garantiza un buen inicio del cultivo con una fertilización rica en fósforo, ideal para el desarrollo radicular y un establecimiento vigoroso de la planta. La combinación con Furia mejora la disponibilidad de nutrientes esenciales, asegurando una siembra con el pie derecho.

Fortalece el cultivo en una etapa clave para la formación de tubérculos. Aporta nitrógeno balanceado, potasio, calcio y boro para potenciar el crecimiento, mejorar la calidad del tubérculo, evitar desórdenes fisiológicos y asegurar una cosecha uniforme y de alto rendimiento.

www.equilibra.pe

@RomeroFertilizantes @equilibrpe

Algas y zinc: el impulso que acelera la siembra

Historia y resultados de campo con Algarium Semilla^{SC}

Una semilla, dos amaneceres

En la sierra de Cusco, don Elías madrugó dos veces para revisar la misma parcela de maíz. La primera, quince días después de sembrar sin tratamiento, encontró surcos irregulares y huecos que presagiaban resiembra. La segunda, tras recubrir la semilla con uno de los primeros lotes de prueba de **Algarium Semilla^{SC}**, halló hileras parejas y plántulas que parecían ganarle media jornada al sol andino. Ese contraste resume lo que sucede cuando se combinan los compuestos bioestimulantes de las algas marinas —reconocidos por activar enzimas, regular hormonas y mejorar la absorción de agua— con el rol esencial del zinc en la síntesis proteica inicial.

Cómo se probaron los ensayos

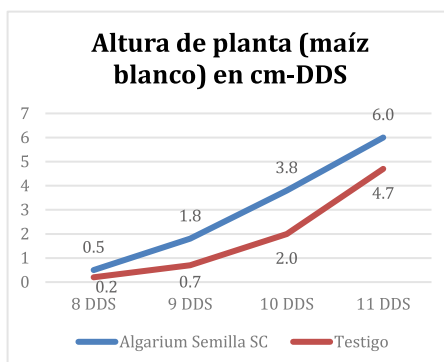
Entre 2023 y 2024 se realizaron ensayos demostrativos en bandeja de invernadero y en micro parcelas de la Costa y la Sierra. Se comparó un testigo sin recubrimiento con **Algarium Semilla^{SC}** aplicado a la dosis de campo usual en maíz (5 mL/kg) y leguminosas (3 mL/kg), mientras que en quinua se evaluaron tres concentraciones. Se midieron porcentajes de emergencia, altura temprana y, en maíz costero, daño por sales, trabajando con quinua blanca (Junín), quinua negra Collana INIA-420, maíz blanco gigante (Cusco) y frejol Castilla.



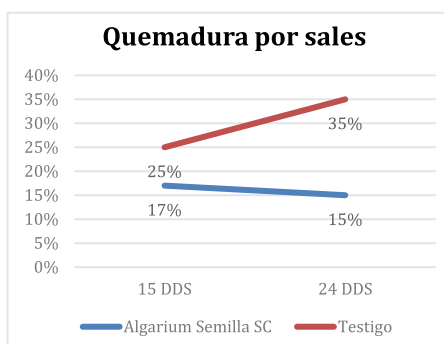
Lo que dijeron los números

En maíz de bandeja, el tratamiento duplicó la emergencia (14 vs 6 plántulas a 8 DDS, +133%) y elevó la altura un 28% a 11 DDS. En el campo cusqueño, la emergencia pasó de 40% a 70% a los 15 DDS y el daño por sales se redujo del 35% al 15% a los 24 DDS. En quinua negra, la germinación temprana subió de 38% a 86% en 48 horas, mientras

que la quinua blanca adelantó 24 horas su brote, cerrando en 96–98 % a día 4. En frejol Castilla la emergencia aumentó de 75% a 85% y la plántula se mostró más uniforme al cierre de hoja trifoliada.



Resultados del efecto de **Algarium Semilla^{SC}** en el tratamiento de semilla de maíz blanco en bandeja de germinación



Porcentaje de quemadura por sales con aplicación de **Algarium Semilla^{SC}** en semillas de maíz blanco

La ciencia detrás del empuje

La sinergia entre algas de *Ascophyllum nodosum* y zinc actúa sobre tres frentes:

1. Estimulación hormonal y radicular, ya que los compuestos del alga potencian las hormonas naturales de la semilla, de modo que “despierta” antes y alarga sus raíces con mayor rapidez.
2. El zinc, que ayuda a formar aminoácidos y hormonas que estimulan el enraizamiento, le da a la semilla recién germinada un “efecto arranque” que le permite a la nueva plántula construir sus propias proteínas y ponerse a la defensiva desde el primer día.
3. Los compuestos naturales del alga, polifenoles y manitol, forman un pequeño “escudo” (efecto osmoprotector) que protege a la planta joven de la salinidad y falta de humedad.

En términos prácticos, **Algarium Semilla^{SC}** favorece una densidad efectiva de plantas que reduce resiembra y, al ganar uno o dos

días de luz interceptada, adelanta labores como la primera fertilización nitrogenada o un riego de refuerzo.

Ventajas directas para el productor

- Un mayor porcentaje de emergencia elimina la necesidad de resiembra, reduce el consumo de semilla y ahorra los jornales que esta implicaría.
- Plántulas que alcanzan unos 6 cm a los 11 DDS interceptan alrededor de un 12% más de radiación, ventaja decisiva cuando existe riesgo de heladas tardías o calendarios muy ajustados.
- El recubrimiento atenúa la quemadura por sales, por lo que resulta útil en programas de manejo de suelos con conductividades de 2 a 4 dS/m.
- Los resultados uniformes en cereales, pseudocereales y leguminosas permiten aplicar un solo protocolo dentro de rotaciones diversas y simplifican la recomendación técnica de las agencias agrarias.
- La aplicación es sencilla: basta cubrir la semilla con 1–2 L de agua y mezclar manualmente, sin necesidad de equipo especializado.
- Más plantas germinadas y un arranque parejo se traducen en mayor rendimiento y en plántulas mejor preparadas para soportar el ataque temprano de plagas.

Conclusiones

Como descubrió don Elías, **Algarium Semilla^{SC}** demuestra que la historia de un cultivo empieza antes de ver la primera hoja: germinación más rápida, plántulas parejas y menor estrés salino convierten el arranque en ventaja competitiva. El siguiente paso será evaluar el impacto en rendimiento y calidad de grano a escala comercial, pero las primeras pruebas ya indican que un pequeño “baño de mar” sobre la semilla puede marcar la diferencia entre sembrar dos veces o cosechar un solo, y mejor, amanecer.

Para protocolos completos: Departamento Técnico, Equilibra Perú S.A. — Datos internos 2023-2024.



www.equilibra.pe

Facebook: @RomeroFertilizantes Instagram: @equilibrpe

Asociación Pataz —una iniciativa de **Minera Poderosa**— a través de su **Área de Investigación Agraria**, viene desarrollando un conjunto de acciones orientadas a la revalorización, innovación y fortalecimiento de los sistemas productivos de papa en beneficio de las familias agricultoras del Perú. Este trabajo se ha realizado en alianza estratégica con el **Centro Internacional de la Papa (CIP)**, el **Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)**, gobiernos locales, comunidades organizadas y con el aporte financiero de **Minera Poderosa**.

Logros

Uno de los logros más significativos es la **caracterización y catalogación de 251 variedades de papas nativas** en los distritos de **Chugay** y **Tayabamba**, ubicadas en las provincias de **Sánchez Carrión** y **Pataz**, respectivamente (región La Libertad), contribuyendo a su conservación y difusión. Este esfuerzo ha permitido también la incorporación de productores guardianes de papa nativa a **AGUAPAN** (Asociación de Guardianes de Papas Nativas del Centro del Perú), fortaleciendo la identidad cultural y biológica del territorio.

Innovación y sostenibilidad en la papa:

La experiencia de Asociación Pataz al servicio del agricultor andino

Producción y comercialización

Desde una mirada hacia el mercado, **Asociación Pataz** ha impulsado la producción y comercialización de variedades nativas como **Huevo de Indio** y **Breña**, y ha puesto en vitrina dos importantes marcas: **"Nutripapa"**, con hojuelas elaboradas a base de variedades nativas, y **"Misky Papa"**, mezcla embrosada de papas nativas que promueve el consumo local con valor agregado; comenta el **Ing. Juan**

Miguel Pérez, secretario ejecutivo de Asociación Pataz.

Nuevas variedades

En el ámbito de investigación varietal, se destaca la liberación de la variedad **INIA 325 - Poderosa**, con alta resistencia a la racha, y la **INIA 333-Chugayna**, tolerante a heladas. Además, se ha desarrollado un clon de papa altamente tolerante al calor, resultado de investigaciones en condiciones extremas del **valle del Mara**.



Identificación y control de plagas y enfermedades en el cultivo de papa, en Licame, Chugay.

ñón. Estas innovaciones responden a los desafíos del cambio climático y buscan asegurar la producción en diversas altitudes; informa el Ing. Ronal Otiniano Villanueva, coordinador de proyectos de investigación agraria en Asociación Pataz.

Integración

La articulación con sectores clave también ha sido prioritaria. Asociación Pataz ha validado un modelo de intervención contra la anemia, integrando salud y agricultura a través del consumo de papa biofortificada. Paralelamente, se ha apoyado la liberación de variedades con altos contenidos de zinc, provitamina A y aptitud para fritura y horneado, como CIP-Poderosa-Watia, CIP-Poderosa-Crocante y CIP-Poderosa-Pollera; destaca el Ing. Ronal Otiniano.

Semilla

Complementariamente, se ha fortalecido la producción de semilla certificada en invernaderos aeropónicos y en campo, se ha investigado el uso de biofilms a partir de residuos de papa como alternativa sostenible, y se ha impulsado la mejora de suelos mediante prácticas de agricultura regenerativa para una producción más sana y eficiente; comenta el Ing. Juan Miguel Pérez.

Todo este conocimiento ha sido plasmado en material bibliográfico, artículos científicos, manuales técnicos y catálogos, difundiendo saberes a nivel nacional e internacional.

En el marco del **Día Nacional e Internacional de la Papa**, desde **Asociación Pataz y Minera Poderosa** reafirmamos nuestro compromiso con una agricultura sostenible,

resiliente e inclusiva, reconociendo a la papa no solo como alimento, sino como eje de desarrollo, identidad y esperanza para el campo peruano 🇵🇪



Identificación de plagas en papa en el campo del Sr. Santos Domínguez, en Chaquicocha, Tayabamba.



Aporque de parcela comercial de papa nativa, en Chaquicocha, Tayabamba.



Siembra de parcela comercial de papa nativa, en Chaquicocha, Tayabamba.



Fertilización de parcela semillera con variedades de papa para fritura, en El Progreso, Chugay.



Seguridad a muy largo plazo:

En el criobanco se emplean técnicas de preservación a temperaturas extremadamente bajas, conocidas como criopreservación, para resguardar copias de valiosos recursos de la biodiversidad, como la papa.

El criobanco de papa más grande del mundo está en el Perú

Para custodiar los alimentos heredados de los Andes, en el distrito de La Molina, Lima, se encuentra un discreto edificio que alberga una de las colecciones de biodiversidad más importantes del mundo. El Centro Internacional

de la Papa (CIP), referente global en la investigación y preservación de papas y tuberosas y otros cultivos andinos, resguarda en su criobanco miles de variedades y especies a través de una tecnología de vanguardia.

Este criobanco, equipado con tanques de nitrógeno líquido a temperaturas de -196 grados en su interior, funciona como una bóveda de seguridad que asegura la preservación del material genético de cultivos clave para la seguridad alimentaria global. Conversamos con el M.Sc. Rainer Vollmer, científico a cargo del criobanco de papa, camote y otras raíces andinas del CIP, para comprender cómo funciona este sistema y por qué su trabajo es estratégico no solo para Perú, sino para el mundo entero.

— ¿Qué es la criopreservación y por qué es importante para la conservación de cultivos, M.Sc. Vollmer?

— La criopreservación es un proceso de conservación biológica que utiliza temperaturas extremadamente bajas (en nitrógeno líquido a una temperatura de -196 °C) para preservar el material genético de plantas, animales o incluso seres humanos. En el caso de las plantas, se pueden almacenar brotes, yemas, semillas, polen y otros elementos como ejes embrionarios. Es una de las formas más novedosas y eficientes para conservar especies, ya que permite mantenerlas viables por períodos que pueden superar décadas e incluso siglos. Este método es fundamental, especialmente en un contexto de cambio climático, pues es como tener un “seguro” para garantizar la biodiversidad agrícola frente a la extinción.



Guardián del futuro alimentario:

M.Sc. Rainer Vollmer, científico a cargo del criobanco de papa, camote y otras raíces andinas del Centro Internacional de la Papa, muestra uno de los tanques que contienen nitrógeno líquido, utilizados para conservar pequeñas muestras de tejido tomadas de plántulas estériles cultivadas in vitro.

— ¿Por qué la criopreservación es tan relevante para enfrentar la pérdida de la biodiversidad?

— La pérdida de la biodiversidad se ha acelerado, especialmente debido a la intervención humana y los efectos del cambio climático. En 2024, por primera vez se superó el umbral de 1.5 °C de aumento de la temperatura global en comparación con los niveles preindustriales, lo que pone en riesgo muchas especies. La criopreservación ofrece una forma de conservar la agrobiodiversidad, creando un “banco seguro” que puede operar a largo plazo, independientemente de desastres naturales, crisis climáticas o incluso pandemias, como lo demostró la crisis del COVID-19. En comparación con otros métodos de conservación, requiere menos intervención humana y permite almacenar grandes cantidades de material genético con muy pocos recursos, lo que la hace sostenible y económica a largo plazo.

Ciencia al servicio del futuro alimentario

— ¿Cómo funciona desde el punto de vista técnico y qué ventajas tiene sobre otros métodos de conservación?

— En la práctica, para la conservación de la papa, se utiliza la yema apical de la planta, que se corta cuidadosamente, se trata con soluciones crioprotectoras y se coloca en nitrógeno líquido. Este proceso asegura que el material genético se mantenga inalterado y libre de patógenos. Al ser descongelado, puede volver a germinar en un medio especial, generando una nueva planta en un plazo de 60 días. Una de las principales ventajas de este método frente a otros es la capacidad de conservar material original durante siglos, sin límites de tiempo, y con una eficiencia espacial increíble: en un metro cúbico, se pueden almacenar hasta 2.000 variedades de papa. Además, es altamente resiliente frente a desastres, pues no depende de electricidad para su conservación y el nitrógeno líquido es sostenible, ya que se puede generar del aire en cualquier parte del mundo.

— ¿Cuáles son los costos asociados a la criopreservación y cómo se comparan con otras formas de conservación?

— Aunque la inversión inicial para establecer un criobanco puede ser elevada debido a la compra de equipos especializados y la formación del

personal, el costo de funcionamiento es relativamente bajo. Para ponerlo en perspectiva, la conservación de una accesión de papa en condiciones *in vitro* cuesta aproximadamente 100 dólares al año, mientras que en criopreservación, el costo inicial es de unos 500 dólares por accesión, pero una vez establecido, el mantenimiento anual baja a solo 7 dólares. Esto hace que la criopreservación sea más económica a largo plazo, y después de 5 a 6 años supera en eficiencia a otros métodos.

— ¿Qué cultivos tienen prioridad para el almacenamiento en el criobanco?

— El criobanco del CIP es el más grande del mundo en términos de la cantidad de variedades de papa conservadas, con más de 4.600 accesiones. También alberga unas 600 variedades de camote. Estas variedades son cruciales porque incluyen genes de resistencia al frío, estrés hídrico, salinidad y enfermedades, lo que es vital para garantizar la seguridad alimentaria en el futuro. Además, trabajamos con otros tubérculos andinos como olluco, oca y yacón, y está en proceso de ampliar la

colección a otros cultivos importantes en América Latina.

Una bóveda viva para el Perú y el mundo

— ¿El criobanco también conservará material genético de otros países?

— Sí, el CIP está expandiendo su trabajo con otros países de América Latina. Este año, se espera recibir muestras de Ecuador y Chile, incluyendo variedades de papa, maní y ajo. El CIP respeta estrictamente las leyes y acuerdos internacionales sobre la propiedad de los recursos fitogenéticos, y los materiales que se reciben se almacenan y conservan sin ser manipulados o usados, devolviéndolos a sus países de origen cuando lo soliciten.

— ¿Qué otros cultivos podrían beneficiarse de la criopreservación a largo plazo?

— El CIP no solo se dedica a tubérculos, sino que también desea investigar

la criopreservación de otros cultivos importantes en Perú, como vid, palta, mango, entre otros, en colaboración con universidades nacionales del Perú. El objetivo es asegurar la conservación de especies agrícolas clave que podrían no estar adecuadamente protegidas mediante otros métodos de conservación.

— ¿El criobanco contribuirá a la preservación de especies en peligro de extinción?

— Así es. La criopreservación puede aplicarse a cualquier especie vegetal, y muchos cultivos que están en peligro debido a cambios ambientales o desastres naturales pueden beneficiarse de este proceso. Es como un “arca de Noé” moderna, que permite recuperar material genético para restaurar especies que de otra manera estarían en riesgo de desaparecer.

— ¿Cuál es la importancia de la inauguración del criobanco del CIP para Perú y América Latina?

— La inauguración (21 de noviembre de 2024) del criobanco en el CIP



Protegiendo la agricultura del futuro:

El CIP inauguró en noviembre último su nuevo criobanco de última generación en Lima. Esta infraestructura ha sido diseñada para resistir desastres naturales, como los terremotos, y cuenta con capacidad para almacenar copias de seguridad de hasta 70.000 accesiones de cultivos clonales y de semillas recalcitrantes o de corta vida. De esta forma, se garantiza la conservación y puesta en valor de nuestra riqueza biológica.

representa un paso fundamental para el Perú y para toda América Latina, ya que posiciona a la región como líder en la conservación de su biodiversidad agrícola. Además, es un referente mundial en el uso de la criopreservación para garantizar la seguridad alimentaria del futuro. Esto es un orgullo para el Perú, ya que el país tiene una de las mayores diversidades de cultivos y variedades agrícolas del mundo.

— *¿Cómo se compara el criobanco del CIP con el Banco Mundial de Semillas de Noruega?*

— El Banco Mundial de Semillas de Noruega se enfoca principalmente en la conservación de semillas ortodoxas, aquellas que pueden ser secadas y conservadas a temperaturas de -20 °C. Sin embargo, muchos cultivos clave para la alimentación humana, como la papa, camote, plátano y yuca, son cultivos que se propagan clonalmente y no se conservan mediante semillas ortodoxas. **El criobanco del CIP se especializa en la conservación de estos cultivos clonales y otros cultivos que se propagan vía semillas recalcitrantes.**

— *¿El Perú está preparado para implementar más criobancos o una Cámara Global de Semillas?*

— Aunque la creación de más criobancos en el Perú requeriría una fuerte inversión inicial, el CIP está dispuesto a colaborar con universidades, empresas o asociaciones para expandir la criopreservación a pequeña escala en otras regiones del país. En conversaciones con instituciones como la **Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann en Tacna**, se están explorando posibilidades de aplicar esta tecnología a nivel local.

— *¿La criopreservación solo es viable para tubérculos o también para otros cultivos?*

— La criopreservación es aplicable a una amplia gama de cultivos, no solo tubérculos. Funciona con cualquier órgano vegetal, desde semillas pequeñas hasta brotes de plantas. **En el caso de los cultivos clonales, como la papa, se usan las puntas de brote.** Para cultivos de semillas recalcitrantes, como el cacao, se utiliza el embrión de la semilla. Es un proceso flexible que puede adaptarse a diferentes tipos de material genético.

— *¿Qué medidas de seguridad existen para proteger las especies en caso de desastres naturales?*

— El criobanco está diseñado para resistir desastres naturales, como

terremotos. Además, hemos implementado un **plan de contingencia con una copia de seguridad en Huancaayo**, región Junín, lo que garantiza que, en caso de que la infraestructura principal sea afectada, las colecciones genéticas se puedan recuperar de manera segura. **El material genético está blindado, protegido en múltiples capas, incluyendo un criotank robusto de acero inoxidable y cajas y viales de plástico, lo que asegura su preservación incluso en condiciones extremas.**

— *Sus palabras finales, M.Sc. Vollmer.*

— Muchas gracias por la entrevista y por brindarnos la oportunidad de compartir el trabajo que realizamos. Desde Lima, el CIP lidera una misión silenciosa pero esencial: conservar la biodiversidad agrícola para las generaciones futuras. En un escenario global cada vez más amenazado por el cambio climático y la pérdida de diversidad genética, esta labor no solo es urgente, sino estratégica para garantizar la seguridad alimentaria del mundo. Para cualquier consulta sobre la criopreservación, el lector pueda ponerse en contacto conmigo vía correo electrónico: rvollmer@cgiar.org



Papas que desafían el tiempo:

En el caso de las papas, que no se propagan por semillas, las muestras se toman a partir de plántulas estériles cultivadas in vitro. Una vez congeladas, pueden permanecer suspendidas en el tiempo hasta que se necesiten. Al salir del criobanco, es posible regenerarlas como plantas completas en un plazo de 6 a 8 semanas para ser compartidas con instituciones de todo el mundo.

"Celebramos a quienes cultivan el alimento
que nace del Perú profundo."



30 DE MAYO

DÍA INTERNACIONAL

DE LA

PAPA



hortus

69
años
acompañando tu éxito

El cultivo de papa en el Perú - nueva problemática

IMPORTANCIA DE LA PAPA EN EL PERÚ

La **papa** (*Solanum tuberosum* L.) cultivo emblemático del Perú es un alimento que posee ventajas y virtudes como su valor nutritivo, diferentes formas de consumo, diversidad de variedades nativas y mejoradas que se cultivan.

En el Perú se cultivan **320.000 hectáreas de papa promedio/año**, con un rendimiento aproximado entre **15 a 25 tn /ha**, lo que equivale a una producción de **4.5 millones de toneladas métricas (Tm)**. La papa se cultiva en **19 departamentos del Perú**, mayormente en las regiones de la sierra donde se siembra más del 95% del área.

Entre los retos para mejorar su producción y comercialización tenemos el uso de semillas certificadas o de calidad, riego tecnificado, asistencia técnica, dar valor comercial a más variedades, asociatividad, información de clima y potenciales problemas fitosanitarios

PUNTA MORADA DE LA PAPA - NUEVA ENFERMEDAD EN EL PERÚ

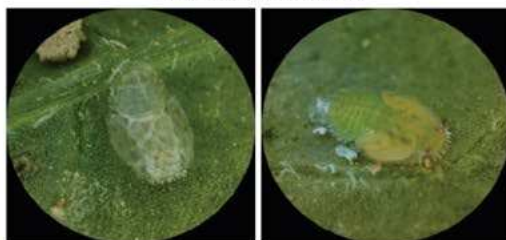
La **punta morada de la papa (PMP)** es actualmente uno de los principales problemas que afectan al cultivo de **papa en la zona norte del Perú**, los daños causados por esta enfermedad pueden alcanzar pérdidas de hasta el 100% de la producción.

El insecto que transmite esta enfermedad es el psílido de la papa, conocido como *Bactericera cockerelli*, que actúa como vector para la transmisión de fitoplasmas y de una bacteria que ocasiona la papa manchada conocida como "zebra chip". Esta última representa la verdadera amenaza cuando el insecto está presente en zonas con cultivos de papa, los síntomas generados por el Psílido y los que provoca la papa manchada o fitoplasma en la parte foliar de las plantas son muy similares y pueden confundirse fácilmente. Por esta razón, se hace referencia al complejo "punta morada", que refleja los daños causados por el psílido y/o la papa manchada.

Adultos de *Bactericera cockerelli*



Ninfas de *Bactericera cockerelli*



TRANSMISIÓN

Los fitoplasmas están restringidos al floema de las plantas y por esta vía pueden invadir cualquier tejido vegetal como raíces, hojas, tallos, ramas, brotes y frutos. La adquisición inicial de los fitoplasmas ocurre durante la alimentación de los insectos vectores, generalmente psílicos (*B. cockerelli*) y chicharritas de la familia Cicadellidae. El fitoplasma pasa a través del intestino medio del insecto, lo invade y se acumula en diferentes células y tejidos, convirtiéndose en infectivo para toda su vida y transmitiendo los fitoplasmas a su progenie. Se ha determinado que la frecuencia de transmisión por tubérculos depende de la variedad de papa y condiciones ambientales.

Síntomas de la Punta Morada en la Papa



Campi de papa infestados por *Candidatus Liberibacter solanacearum* (CLSo)



Síntomas de brotamiento prematuro de tubérculos



Síntomas de CLS en tubérculos fraccionados



ZONAS AFECTADAS POR PUNTA MORADA DE LA PAPA EN EL PERÚ

Los primeros hallazgos fueron en la provincia de Huancabamba en Piura en monitoreos realizados por el SENASA y el Centro Internacional de la Papa (CIP) donde se detectaron incursiones del psílido *Bactericera cockerelli* pasando luego a nuevas regiones como Cajamarca (específicamente en las zonas de Cajabamba, Chota y Cutervo).

En la actualidad esta plaga también se encuentra presente en el Departamento de La Libertad específicamente en la Provincia de Otuzco y Lugares como Julcán, Galaparday, Monchacap, Salpo, Agallpampa etc.

MANEJO INTEGRADO DE PUNTA MORADA

Para manejar punta morada se recomienda hacer un manejo integrado:

- ➔ Uso de semilla libre de patógenos, que provenga de lotes sanos,
- ➔ Utilizar variedades mejoradas
- ➔ Manejo y eliminación de focos de infestación
- ➔ Tomar en cuenta si la producción es para semilla o para consumo
- ➔ Programas regionales de manejo
- ➔ Sistemas de alerta temprana Mapas de riesgo (ILCYM)
- ➔ Control cultural: coberturas, malezas hospederas, plantas voluntarias.
- ➔ Selección positiva/negativa de plantas enfermas.
- ➔ Controlar eficientemente los vectores (insectos que transmiten los patógenos)

SOLUCIONES HORTUS CONTRA EL INSECTO:

Dentro de los productos que se pueden manejar como alternativas para el control del insecto vector tenemos:

PRODUCTO	COMPOSICION	DOSIS
Miterra	Thiamethoxam 141 g/L + Lambda cyhalotrina 106 g/L	0.15 L / 200 L
Circon	Fipronil 190 g/L + Thiamethoxam 350 g/L	0.25 L / 200 L
Antipoda	Pyriproxyfen 100 g/L + Acetamiprid 100 g/L	0.1 L / 200 L

SOPORTE NUTRICIONAL

PRODUCTO	OBJETIVO	DOSIS
PK Plus	Inductor de defensas de la planta	1 L / 200 L
Manvert Calcio	Fortalece paredes celulares de la planta	1 L / 200 L
Manvert Folioplus	Bioestimulante, mejora producción en el cultivo	0.5 L / 200 L



30 de mayo

Día Nacional e Internacional de la Papa

Orgullosos de ser peruanos, saludamos efusivamente el **DÍA NACIONAL E INTERNACIONAL DE LA PAPA** el 30 de mayo, fecha que se instituyó con la finalidad de informar, valorar y promover entre todas las familias peruanas el origen de la papa, sus diversas formas de preparación y consumo, además de su importancia socioeconómica para miles de agricultores que la producen.

Lima, mayo del 2025.

Ing. Manuel Manrique Ugarte, exministro de Agricultura; **Absalón Vásquez Villanueva**, exministro de Agricultura y profesor principal de la Universidad Nacional Agraria La Molina; **Ing. Mg. José Manuel Hernández Calderón**, exministro de Desarrollo Agrario y Riego y CEO de Asesores Técnicos Asociados S.A.; **Econ. Milton Von Hesse La Serna**, exministro de Agricultura y director de Videnza Consultores; **Econ. Christian Garay Torres**, exviceministro de Políticas Agrarias y Supervisión del Desarrollo Agrario del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego; **Dr. Américo Guevara Pérez**, rector de la Universidad Nacional Agraria La Molina; **Méd. Vet. Laura del Carmen Acosta Díaz**, directora ejecutiva del Senasa-Ancash; **Dr. Félix Camarena Mayta**, profesor emérito de la Universidad Nacional Agraria La Molina; **Ing. Percy Medina Morales**, presidente de Agrobanco; **Ing. Flavia Félix Huanca**, especialista del Área de Transferencia Tecnológica del INIA; **Ing. Máximo San Román Cáceres**, presidente de la Fundación San Román; **Dr. Manuel Oliva Cruz**, director del Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva (INDES-CES) de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas; **Ing. Jesús Francisco Caldas Cueva**, director general de la Dirección de Gestión de la Innovación Agraria del INIA; **MSc. Javier Rinza Díaz**, investigador asistente del Centro Internacional de la Papa (CIP); **Ing. Benjamín Rey Tordoya**, gerente del fundo “Villa Silvana” de Huaral, Lima; **Ing. Agríc. Guillermo Aguilar Giraldo**, profesor principal del Departamento de Recursos Hídricos de la Universidad Nacional Agraria La Molina; **Ing. Antonio Valdivieso Palacios**, exdecano del Colegio de Ingenieros de Piura y productor de mango y limón en San Lorenzo, Piura; **Dra. Blanca Arce Barboza**, consultora internacional.

PESCS impulsa el desarrollo agrario en la sierra centro-sur del Perú

El Proyecto Especial Sierra Centro Sur fortalece el agro en Ayacucho, Apurímac, Cusco y Huancavelica con 36 proyectos activos. Destacan la forestación de más de 5.180 hectáreas, la reforestación con frutales en 808 ha y la irrigación en 15.000 ha. Con un presupuesto para el 2025 de S/81 millones, promueve la agricultura familiar y el apoyo a la producción agropecuaria en estas regiones.

El Proyecto Especial Sierra Centro Sur (PESCS), unidad ejecutora del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), se ha consolidado como un actor clave en la transformación del agro en las regiones de **Ayacucho, Apurímac, Cusco y Huancavelica.**

Con una visión centrada en el fortalecimiento de la agricultura familiar y la mejora de la economía local, el PESCS ejecuta actualmente 36 proyectos de inversión que abarcan infraestructuras de riego, forestación y desarrollo productivo, beneficiando a comunidades andinas en situación de pobreza y pobreza extrema.

En el ámbito forestal, el PESCS ha logrado la forestación de más de 5.180 hectáreas con especies nativas como pino y queñual, contribuyendo a la recuperación de suelos degradados, la prevención de la erosión y la conservación de servicios ecosistémicos esenciales para el agro. Asimismo, la reforestación con frutales como palta, ciruelo, duraznero y chirimoyo en 808 hectáreas ha fortalecido la producción y rentabilidad de los cultivos, destinados tanto al consumo como al abastecimiento de mercados locales y regionales.



Forestación:

Se instalaron plantones de pino en Santo Tomás de Pata en Angaraes, Huancavelica, con el objetivo de recuperar suelos degradados, prevenir la erosión y conservar servicios ecosistémicos.

“Es un esfuerzo articulado y de la mano con los agricultores”, señala el **director ejecutivo del PESCS, Paúl Dax Prado Torres**, destacando el fortalecimiento institucional.

“Gracias a este trabajo conjunto, se ha logrado la irrigación de aproximadamente 15.000 hectáreas, donde se cultivan productos andinos como papas nativas, cebada y trigo. Sin embargo, sabemos que no es suficiente y seguimos trabajando por ello”, agrega.

El PESCS opera actualmente con un presupuesto superior a los S/81 millones, el más alto de la última década, lo que refleja el compromiso del Midagri con el desarrollo agrario de la región.

La diversificación productiva es otro pilar fundamental del PESCS. Proyectos como el de fresa en Limatambo (Cusco) y el de tuna en los distritos de Quinua, Pacaycasa y Tambillo (Ayacucho) han demostrado ser experiencias exitosas, fortaleciendo las cadenas productivas y la articulación comercial. Además, la promoción de la crianza de cuyes en ocho distritos de las cuatro regiones contribuye a la disminución de la anemia y al empoderamiento económico de las mujeres, quienes participan activamente en la comercialización de estos animales para el sustento de sus hogares.

El PESCS se erige como una entidad estratégica del gobierno, comprometida con mejorar la calidad de vida e ingreso de familias agropecuarias. Su enfoque participativo y su trabajo conjunto con las comunidades locales han sido fundamentales para identificar las necesidades reales del agro y diseñar soluciones efectivas que promuevan un desarrollo sostenible e inclusivo. 



Agua segura:

Se construyó la presa Paccaritambo en Paruro, Cusco, para garantizar el suministro de agua a los agricultores.



Fortalecimiento a productores:

El Proyecto Especial Sierra Centro Sur participó activamente en la Expo Feria Semana Santa en Ayacucho, realizada del 16 al 19 de abril. Durante el evento, presentó sus avances en proyectos de desarrollo agrario, forestación e irrigación, promoviendo además la articulación comercial de los productores beneficiarios.

Retos en papa:

Pasar del excedente a la oportunidad

Aunque el consumo de papa ha crecido en el Perú, el mercado sigue desbalanceado por la sobreoferta estacional, la baja tecnificación y la falta de industrialización. El economista Miguel Ordinola

Chapilliquén, consultor internacional y docente de la Pontificia Universidad Católica del Perú, propone segmentar el mercado y apostar por la agroindustria, la innovación y una nueva cultura de consumo.

En el Perú se consume más papa que en cualquier otro país de América Latina. Son **96 kilos por persona al año**, la cifra representa un crecimiento significativo frente a los 86 kilos registrados hace dos décadas. Sin embargo, ese volumen aún está por

debajo del promedio histórico nacional: más de 100 kilos por persona en la década del 60. Sin embargo, este crecimiento no es necesariamente sinónimo de un desarrollo estructurado del sector. Por el contrario, fenómenos como la **sobreoferta estacional, la baja tecnificación y las limitadas oportu-**

nidades de industrialización revelan que el mercado de la papa todavía enfrenta serios desequilibrios.

Para el magíster en Economía Agrícola Miguel Ordinola Chapilliquén, consultor internacional y docente de la Pontificia Universidad Católica 



del Perú, una de las claves para entender este problema es reconocer que el mercado de la papa no es homogéneo. “Debemos analizarlo por segmentos: papa blanca, papa amarilla y papa nativa. Cada uno tiene dinámicas distintas de producción, comercialización y consumo”, afirma.

Segmentación y potencial

Las papas blancas —las más comunes en los mercados mayoristas— presentan alta volatilidad de precios y escasa innovación en su industrialización. En cambio, las **papas amarillas** han ganado terreno en el mercado local y se exportan en **formatos precocidos y congelados**, principalmente hacia Estados Unidos, España y Japón. Por su parte, las **papas nativas**, asociadas a la biodiversidad andina, han encontrado nichos gourmet y orgánicos tanto en el país como en el extranjero.

Estrategia diferenciada

A partir de estas características, **Ordinola** recomienda trabajar una **estrategia diferenciada por segmento**. “Las nativas tienen un posicionamiento creciente en mercados de valor; las amarillas se consolidan como producto fresco y semiprocesado; mientras que las blancas requieren con urgencia una reconversión industrial que permita absorber su alta oferta”, subraya.

Industrialización: Alternativa estratégica

En un contexto de altibajos en los precios y baja capacidad de absorción del mercado interno, la industrialización del tubérculo se presenta como una alternativa estratégica para impulsar su desarrollo sostenible. El experto sugiere mirar lo que están haciendo países vecinos como Argentina, Brasil, Chile y Colombia, que han logrado consolidar una industria que permite dar mayor valor agregado a la materia prima y estabilizar su mercado.

“El procesamiento de la papa permite reducir la inestabilidad de los precios al crear productos con valor agregado, más atractivos para el consumidor y



Por una nueva cultura de consumo:

Magister en Economía Agrícola Miguel Ordinola Chapilliquén, consultor internacional y docente de posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), propone recuperar el consumo per cápita histórico de papa —100 kilos al año— de forma inteligente y diversificada.

con mejores márgenes para el productor”, afirma Ordinola. Un ejemplo notable, según indica, es el caso de las **papas nativas**, cuya diversidad ha sido la base de experiencias innovadoras impulsadas por empresas y asociaciones como Tiyapuy y Agropía.

Según datos del Midagri, el Perú produce más de seis millones de toneladas de papa al año, pero solo el 5,2 % se destina a la industria. Ordinola cree que ese porcentaje puede y debe aumentar. “Tenemos casos exitosos: chips, purés y vodka artesanal con variedades nativas, papas pre fritas hechas con insumos nacionales. Pero aún estamos lejos de consolidar una agroindustria sólida”, afirma.

Esto requiere inversión privada, articulación público-privada y mejoras en infraestructura. “El segmento de papa blanca, por ejemplo, puede abastecer a las **cadenas de pollerías**, que demandan unas **350.000 toneladas al año**, pero hoy no se cumplen estándares de calidad. Hace falta desarrollar variedades competitivas para uso industrial y crear un clúster papa-industria que conecte productores con procesadores y mercados”.

Aunque algunas de estas iniciativas han enfrentado dificultades para sostenerse en el tiempo, otras han logrado

consolidarse en el mercado —particularmente en el extranjero— ofreciendo productos diferenciados e innovadores basados en la biodiversidad del país. “El Estado debe darles mayor visibilidad y un marco de políticas públicas adecuadas, porque ya existe una base sólida sobre la cual trabajar”, enfatiza.

El también docente de la PUCP considera que es fundamental fortalecer el sector agroindustrial de la papa y desarrollar nuevos productos basados en las distintas variedades que posee el Perú. Esto permitiría al país competir con una oferta diferenciada de mayor calidad en el mercado global.

“Se requiere un marco que promueva la inversión privada, donde los pequeños productores también puedan participar activamente. El camino es claro: consolidar los avances logrados en los últimos 15 años, mejorar la productividad y fomentar la articulación con los mercados internacionales, aprovechando nuestras ventajas competitivas”, explica Ordinola.

“Los próximos 15 años deben enfocarse en nuevos desafíos: consolidar una agroindustria competitiva en torno a la papa, promover la nutrición, generar empleo e impulsar productos que posicionen al Perú como referente global en este rubro”, concluye.



Información, clave para evitar la sobreoferta

Uno de los principales problemas que afecta a los agricultores es la falta de información oportuna. **Ordinola señala que los picos de sobreoferta no son permanentes, sino estacionales, y están ligados a los ciclos productivos de la costa y la sierra.** Por ello, resalta la importancia del nuevo sistema de información impulsado por el Midagri.

“Si este sistema funciona correctamente, podrá advertir a tiempo sobre las intenciones de siembra, condiciones climáticas o alertas sanitarias. Será una herramienta vital para pequeños productores, quienes hoy siembran a ciegas, sin saber qué pasará con el mercado al momento de la cosecha”, señala.

El economista propone además incorporar tecnologías como el **Big Data para capturar, organizar y analizar datos**, y usar **plataformas con blockchain para mejorar la trazabilidad y la conexión con mercados diferenciados.**

Tecnificación y semillas

La productividad también está condicionada por el escaso **uso de semilla certificada.** En el cultivo de papa,

menos del 1 % del área utiliza este **tipo de semilla**, lo que limita los rendimientos y la calidad del producto. Ordinola insiste en que esta es una barrera crítica que debe superarse.

Además, propone mejorar el manejo tecnificado, fortalecer la asistencia técnica, reducir las pérdidas poscosecha y ampliar el acceso al riego en zonas altoandinas. **“Los pequeños productores no pueden seguir cargando solos con el peso del mercado. Necesitan apoyo, información, innovación y acceso a nuevas oportunidades comerciales”,** afirma.

Estacionalidad y precios

El economista Ordinola subraya que la oferta de papa en el Perú está marcada por la estacionalidad, lo que influye directamente en el abastecimiento hacia Lima y en el comportamiento de los precios. Según explica, la costa siembra entre abril y julio y cosecha entre setiembre y diciembre, mientras que la sierra, bajo condiciones de secano, siembra entre setiembre y diciembre y cosecha entre marzo y junio.

Este calendario genera dos ciclos de abastecimiento: uno alto entre marzo y junio (por cosechas en la sierra) y otro entre setiembre y diciembre (por cosechas en la costa). En cambio, los meses de enero, febrero, julio y agosto presentan menor oferta.

Este patrón se refleja en los precios: son más altos entre enero y marzo, bajan entre abril y junio, suben en julio y agosto, y vuelven a bajar de setiembre a diciembre. Ordinola advierte que la sobreoferta, cuando ocurre, debe analizarse dentro de este marco estacional y afecta principalmente a la papa blanca, sin ser un problema constante ni generalizado.

Hacia una nueva cultura de consumo

Finalmente, Ordinola plantea un objetivo claro: alcanzar **nuevamente los 100 kilos de consumo per cápita de papa al año**, pero de manera inteligente y diversificada. **“Debemos promover el consumo de papa fresca y también procesada.** Educar al consumidor, mejorar la presentación de productos en supermercados y desarrollar nuevas líneas de alimentos derivados de la papa”, sostiene.

En una **coyuntura donde la sobreoferta ya no puede seguir siendo tratada como un “problema sin solución”,** apostar por la transformación productiva, la innovación tecnológica y una mejor articulación comercial es una necesidad urgente. El Perú no solo es centro de origen de la papa: también debe aspirar a ser líder en su aprovechamiento integral .



Papas nativas con valor agregado:

Hojuelas producidas por la Cooperativa Agropia de Huancavelica, y vodka 14 Inkas, elaborado por Matías Mulanovich y su socio Omar Cosío.

Con participación
activa de Cultivida

Encuentro internacional de CropLife Latin America

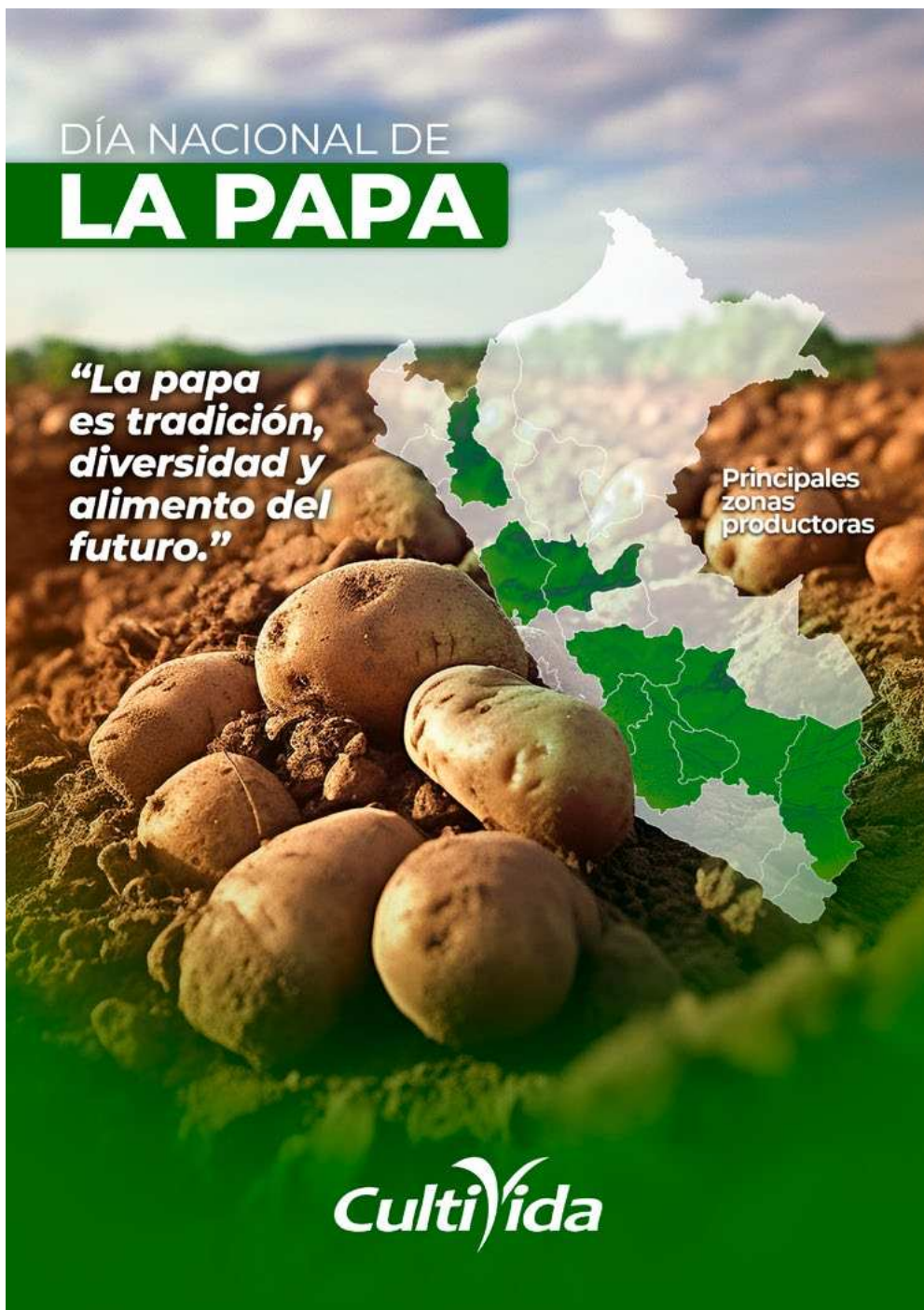
Del 28 al 30 de abril, Santiago de Chile fue sede de un encuentro clave para el futuro del agro en la región. Más de 70 líderes y directores de la **industria de Ciencia de los Cultivos** se reunieron para compartir avances y desafíos de la agricultura en América Latina.

En este espacio internacional, representantes de países como **Uruguay, Chile, Argentina, Brasil, Colombia, México y Guatemala** coincidieron en la relevancia del programa **"Agricultura Sostenible en Acción"**, promovido por **CropLife Latin America**, el cual se perfila como un modelo moderno de gestión para las asociaciones del sector.

El **Ing. Rubén Carrasco De Lama**, **director ejecutivo de Cultivida**, representó al gremio peruano de la **industria de Ciencia de los Cultivos**, reafirmando su compromiso con una agricultura sostenible, basada en la adopción de tecnologías innovadoras, el fortalecimiento del **Manejo Integrado de Plagas** y las **Buenas Prácticas Agrícolas**.

"Tenemos grandes desafíos para la economía y la seguridad alimentaria, y el programa **"Agricultura Sostenible en Acción"**, liderado por **CropLife Latin America**, será sin duda un modelo de gestión moderno y potente para el desarrollo de nuestro sector.

Desde **Cultivida** seguiremos trabajando por una agricultura peruana más competitiva, responsable y alineada con los estándares internacionales de sostenibilidad", sostuvo el **Ing. Carrasco De Lama**, **director ejecutivo de Cultivida** .



Líderes de la industria de Ciencia de los Cultivos:

Dr. Fernando García, director ejecutivo de InnovAgro Ecuador; Ing. Sergi Vizoso-Sansano, flamante chairman de la Junta Directiva de CropLife Latin America; Dr. Ubier Gómez, toxicólogo clínico de Medellín, Colombia; Ing. Rubén Carrasco De Lama, director ejecutivo de Cultivida (Perú); e Ing. Luis Fernando Martínez, director de Soluciones para la Agricultura Latino Pacífico de BASF.



Hacia una agricultura sostenible en los Andes

Producción de papa con “mulching” y labranza mínima

Con rendimientos promedio de 44.4 toneladas por hectárea y máximos de hasta 80 t/ha, el Centro Internacional de la Papa (CIP) demuestra que prácticas como el acolchado con residuos vegetales y la labranza mínima pueden transformar la producción de papa en zonas altoandinas.

La experiencia piloto, desarrollada en el distrito de Chugay, provincia de Sánchez Carrión, región La Libertad, evidencia una alternativa sostenible frente a la quema de residuos agrícolas, conservando la humedad del suelo, reduciendo labores como el deshierbo y mejorando la salud del suelo.

En la región Andina, la quema de residuos de cultivos sigue siendo una práctica común que contribuye a la degradación de suelos e incrementa el riesgo de incendios forestales. Frente a esto, investigadores del **Centro Internacional de la Papa (CIP)** han promovido alternativas sostenibles basadas en el **uso de acolchado o "mulching" con residuos vegetales** provenientes de rotaciones previas, combinadas con prácticas de labranza mínima para el cultivo de papa.

Esta estrategia no solo incrementa la probabilidad de mejorar la salud del suelo, sino que también permite conservar su humedad, lo que ayuda a enfrentar las sequías. Con este propósito, en un trabajo conjunto con la **Asociación Pataz - Poderosa**, y con el financiamiento de la **GIZ** y el programa de ciencia **"Sustainable Farming"** del CGIAR, se instalaron 18 parcelas demostrativas en campos de productores del distrito de Chugay, provincia de Sánchez Carrión, región La Libertad.

Los rendimientos obtenidos estuvieron cercanos a **40 toneladas por hectárea en promedio**, alcanzando máximos de hasta **80 t/ha**. Estos resultados evidencian el potencial de estas prácticas para fortalecer una agricultura andina más resiliente y sostenible.

Potencial enfoque de agricultura sostenible

A partir de los resultados exitosos obtenidos con esta metodología en países como India y Bangladesh, el CIP amplió su alcance e implementó el proyecto **GIZ-PER "Prácticas agronómicas para mitigar el cambio climático en sistemas de papa y cereales, promoviendo la agricultura de conservación y su potencial de escalamiento en los Andes del norte del Perú"**.

La iniciativa, desarrollada junto a la **ONG Asociación Pataz** y productores



Resultados alentadores:

En el caserío La Soledad, distrito de Chugay, se cosechó papa en una parcela demostrativa en la que se utilizó rastrojo de arveja como cobertura vegetal.

Esta práctica evidenció resultados positivos en la conservación de la humedad del suelo y en el rendimiento del cultivo.



Reducción de labores:

El Sr. Helqui Marquina Briceño (1) aplicó rastrojo de cebada como "mulching" en su parcela demostrativa. Esta experiencia confirmó el potencial de esta cobertura para mejorar la estructura del suelo y reducir la necesidad de labores como el deshierbo y el aporque.



Integrar prácticas agroforestales:

En el caserío de San Juan, el uso de acículas de pino como cobertura en la parcela del Sr. Jesús Rodríguez Jara mostró resultados alentadores, abriendo nuevas posibilidades para integrar prácticas agroforestales en la producción de papa.

cales, se ejecutó entre el 23 de octubre de 2024 y el 29 de abril de 2025. Contó también con el soporte del programa de ciencia “Sustainable Farming” del CGIAR.

Se testaron 18 parcelas demostrativas con variedades de papa Amarilis y Chaucha Redonda, en un área total de 147.5 m². Según el Dr. David A. Ramírez, científico del CIP, los rendimientos promediaron 44.4 t/ha, con máximos de hasta 80 t/ha.

Esta metodología se basa en la preparación de pequeños surcos con un distanciamiento de 60 cm, en los cuales se colocan las semillas de papa a una distancia de 30 cm entre sí. Posteriormente, se aplica fertilizante preferentemente orgánico y se cubren las hileras con residuos vegetales de cultivos anteriores, como cebada, haba, arveja y otros, con un espesor mínimo de 20 cm.

Ventajas encontradas de esta metodología

“Los beneficios de implementar esta metodología de labranza mínima y uso de “mulching” incluyen la reducción de labores como el aporque y el deshierbo. Además, permite conservar la humedad del suelo, lo cual es clave para obtener una buena cosecha y mejorar la salud del suelo, incluyendo el secuestro de carbono si los restos son incorporados, contribuyendo así a la mitigación del cambio climático”, señala el investigador.

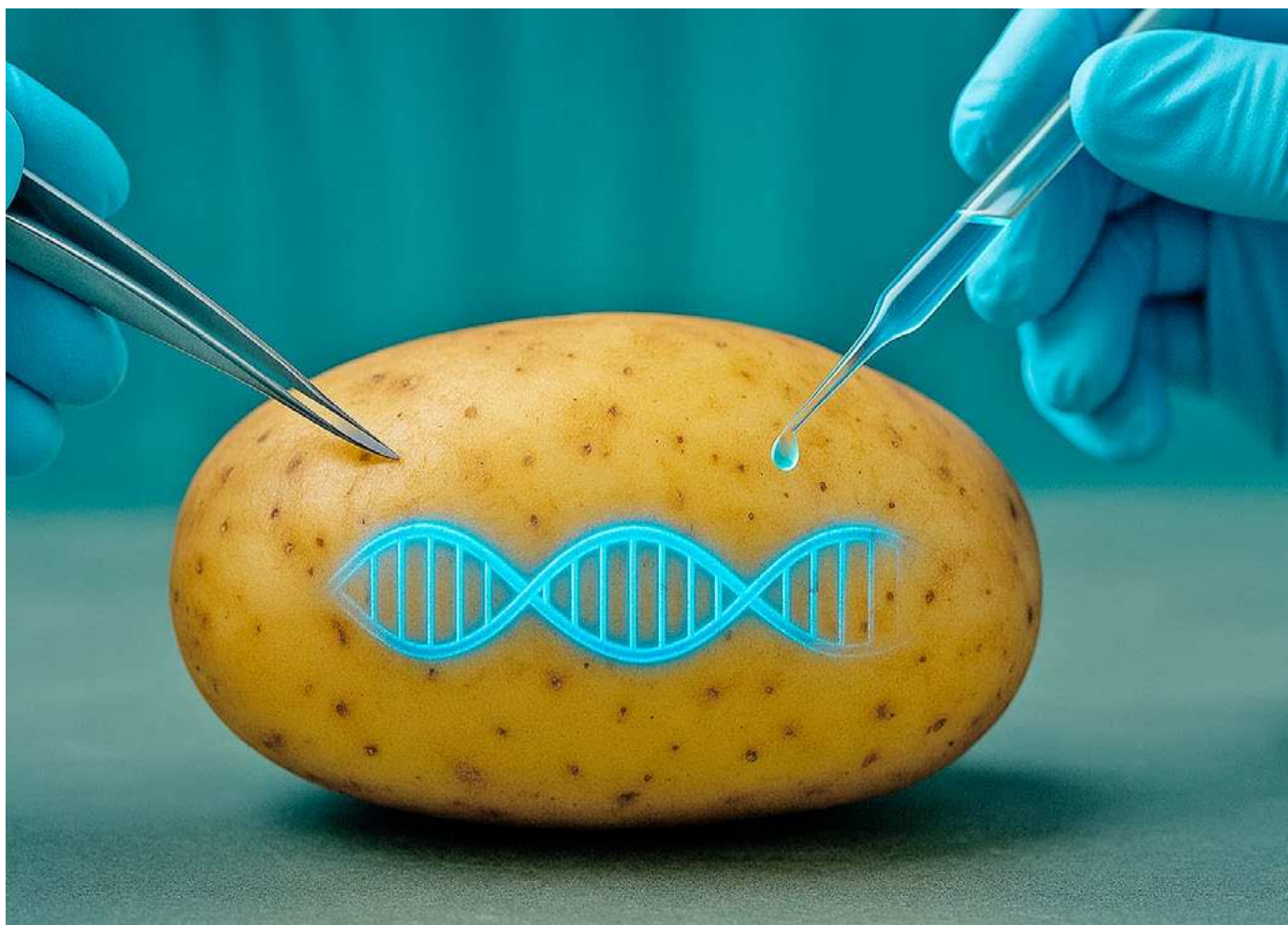
También se han obtenido buenos resultados en la cosecha utilizando acículas de pino como “mulching” en zonas de bosques, lo que abre la posibilidad de integrar prácticas agroforestales en la producción de papa.

El Sr. Bernardino Carbajal Sare, del caserío Mushit, compartió su experiencia: “Economizo en labrar la tierra y en peones para el deshierbo y aporque. Viendo estas ventajas estoy dispuesto a seguir sembrando bajo esta nueva forma de cultivo” 



Mejores condiciones del suelo:

La parcela del Sr. Eliades Escobedo Iparraguirre (1), ubicada en el caserío El Progreso, fue manejada con rastrojo de haba como cobertura, lo que contribuyó significativamente a la retención de humedad y a la mejora de las condiciones del suelo.



Edición genética podría transformar el cultivo de papa

La edición genética se perfila como una tecnología revolucionaria para el cultivo de la papa en el país, ofreciendo soluciones ante el cambio climático, plagas y enfermedades y pérdidas poscosecha. Sin embargo, su aplicación en las variedades nativas plantea un intenso debate

entre innovación tecnológica y conservación del patrimonio genético. Mientras el biólogo Julio Miguel Vivas Bancallán, CEO de la Asociación Peruana de Semillas (APESemillas), promueve su uso responsable para garantizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad



agrícola, el ingeniero biólogo Rodomiro Ortiz, profesor de genética y fitomejoramiento en la Universidad Sueca de Ciencias Agrícolas, y el Ing. Agr. Jorge Manuel Montalvo Otivo, profesor de la Universidad Nacional de Huancavelica, advierten sobre los riesgos de alterar cultivos milenarios que forman parte del legado cultural y biológico del país. El presente informe reúne voces clave del sector científico para entender los desafíos, oportunidades y límites de una tecnología que podría transformar el futuro del primer cultivo nacional.

Por: Rodolfo Ardiles Villamonte

La edición genética se abre paso como una de las tecnologías más disruptivas en el campo de la agricultura. Su promesa: **modificar los cultivos para mejorar su perfil nutricional y hacerlos sostenibles, además de ser resistentes a plagas, enfermedades y cambio climático.** En el Perú, esta herramienta ya empieza a asomar como una aliada para enfrentar los desafíos que impone el cambio climático, especialmente en un cultivo emblemático: la **papa**.

Con más de **3.500 variedades registradas**, la papa no solo es parte esencial de la seguridad alimentaria nacional, como primer cultivo de importancia nacional, sino también un símbolo de la identidad cultural andina. En este contexto, la edición genética plantea un debate entre el progreso científico y la conservación del patrimonio genético.

Para enfrentar plagas, enfermedades y cambio climático

A diferencia de los **organismos genéticamente modificados (OGM)**, que incorporan genes de otras especies, la edición genética modifica el ADN de un organismo dentro de su mismo genoma, corrigiendo o eli-

minando **secuencias específicas**. Herramientas como CRISPR permiten realizar estos cambios de manera precisa, abriendo posibilidades inéditas para mejorar cultivos sin alterar su esencia.

El biólogo Julio Miguel Vivas Bancallán, CEO de la Asociación Peruana de Semillas (APESemillas), considera que esta tecnología es clave para mejorar el perfil nutricional de un producto, enfrentar plagas, sequías y el deterioro de la calidad del suelo. "Podemos desarrollar papas resistentes al tizón tardío o rancha, mejorar su valor nutricional y reducir compuestos (azúcares y asparagina) para reducir la acrilamida (al someter el producto a altas temperaturas), dañina para la salud", asegura.



Tecnología revolucionaria:

Blgo. Julio Vivas Bancallán, CEO de la Asociación Peruana de Semillas (APESemillas), destaca que la edición genética permite **modificar genes específicos de las plantas para mejorar o suprimir ciertas características.** Subraya que esta tecnología representa una oportunidad crucial para enfrentar los impactos del cambio climático sobre la agricultura peruana, como el estrés hídrico, las temperaturas extremas y el aumento de plagas, factores que han afectado seriamente la productividad de los cultivos.



Compatible con la biodiversidad

Las aplicaciones de la edición genética ya son tangibles. En Argentina, el INTA ha desarrollado papas que no se oxidan y forman menos acrilamida. En Kenia y Suecia, centros de investigación han logrado variedades con mayor tolerancia a enfermedades devastadoras, como la racha.

“Restringir el uso de esta tecnología sería un error. Necesitamos un marco legal claro, basado en evidencia científica, que permita su uso responsable”, sostiene Vivas. Para él, la edición genética no solo es compatible con la biodiversidad, sino que puede fortalecerla al acelerar procesos de mejora vegetal que de otro modo tomarían décadas.

Riesgo para papas y otros cultivos nativos

Pero no todos comparten ese entusiasmo. El Ing. Agr. Jorge Montalvo Otivo, profesor de genética vegetal en la Universidad Nacional de Huancavelica, advierte sobre el riesgo de alterar variedades que ya han sido perfeccionadas por siglos de selección natural y cultural.

“No podemos tratar nuestras papas nativas como si fueran productos de laboratorio. Representan una herencia milenaria que merece respeto”, enfatiza. Aunque no descarta su uso en variedades comerciales, sostiene que cualquier intervención genética debe realizarse bajo estricta vigilancia científica y regulatoria.

El ingeniero biólogo Rodomiro Ortiz, profesor en la Universidad Sueca de Ciencias Agrícolas, advierte sobre los riesgos del flujo génico en el uso de papas editadas genéticamente en el Perú, un país con gran diversidad de cultivos nativos y especies silvestres del género *Solanum*. Aunque la papa se propaga mayormente por tubérculos, existe la posibilidad de que el polen de variedades editadas fecunde plantas nativas o silvestres, generando semillas botánicas y contribuyendo a la dispersión de genes



No alteremos lo que la naturaleza ha perfeccionado:

Ing. Agr. Jorge Montalvo Otivo, catedrático de genética vegetal en la Universidad Nacional de Huancavelica, expresa su preocupación ante el uso de edición genética en cultivos tradicionales como la papa. Advierte que intervenir en variedades desarrolladas por siglos de selección natural y cultural podría implicar la pérdida de adaptaciones valiosas y conocimientos ancestrales.

modificados. Este proceso también puede ocurrir mediante la autopolinización o la aparición de plantas voluntarias de campañas anteriores.

Ortiz menciona un estudio realizado por la Universidad de Wageningen (Holanda), con científicos europeos y peruanos, que detectó este flujo



Papas más resilientes al cambio climático:

Ingeniero biólogo Rodomiro Ortiz, profesor de genética y fitomejoramiento en la Universidad Sueca de Ciencias Agrícolas, reconoce que la edición genética podría contribuir al desarrollo de papas más resistentes al cambio climático y a enfermedades. Sin embargo, advierte que su aplicación en variedades nativas debe abordarse con cautela, debido al alto valor genético, cultural y ecológico que estas representan para el Perú.

genético hacia especies silvestres tras usar papas modificadas resistentes a nematodos, lo que podría afectar la biodiversidad si se da una introgresión (transferencia de material genético entre especies diferentes) estable. Como solución, se desarrolló el cultivar "Revolución", una papa genéticamente modificada y androestéril —incapaz de producir polen fértil—, lo que elimina el riesgo de flujo genético sin frenar los avances científicos.

Sin embargo, Rodomiro Ortiz, sostiene que la edición genética se perfila como una herramienta tecnológica clave para enfrentar los desafíos de la papa. Esta innovación permitiría desarrollar variedades más resilientes

al cambio climático y enfermedades, aportando así a la seguridad alimentaria nacional y al crecimiento del sector agrícola.

Este enfoque permite seguir investigando con herramientas modernas como la edición genética, sin poner en riesgo la integridad genética de las papas nativas ni la biodiversidad andina.

El dilema peruano

El Perú enfrenta así una disyuntiva: abrir la puerta a la biotecnología para no quedar rezagado en innovación agrícola, o proteger a ultranza su diversidad genética. Ambas posiciones no tienen

por qué excluirse, pero exigen un debate amplio, informado y participativo.

"Necesitamos una regulación moderna, diálogo entre ciencia y tradición, y voluntad política para aprovechar esta herramienta sin traicionar nuestra riqueza biológica y cultural", concluye el Ing. Vivas.

En un contexto de cambio climático, presión sobre los suelos y demanda creciente de alimentos, la edición genética podría convertirse en una herramienta vital. Pero solo una gestión responsable, transparente y participativa garantizará que sus beneficios lleguen al campo sin poner en riesgo lo que más valoramos: nuestras raíces 

SABOR QUE NACE DEL CORAZÓN DEL PERÚ

Descubre el chocolate que honra su origen

Es más que un chocolate: es una experiencia auténtica que comienza en las tierras fértiles de la amazonía peruana.



AMAZONAS
Del grano a la barra



100 % Cacao peruano.
100% pasión por lo natural.
Sin aditivos. Sin secretos. Solo el verdadero sabor del cacao.

Contáctanos: info@amazonastrading.com - 943 092 575

Destilando la papa huayro

Productores de San Marcos producen vodka artesanal



En San Marcos, Huari, Áncash, un grupo de agricultores convirtió la papa huayro en vodka artesanal para hacer frente a la sobreoferta y los bajos precios. La marca “Misha” refleja cómo el valor agregado puede transformar la agricultura familiar en emprendimiento innovador.

Como es sabido, la papa es un cultivo emblemático de los Andes y de la agricultura familiar. En San Marcos, provincia de Huari, región Áncash, donde los sembríos de papa dominan el paisaje andino, un grupo de productores ha sabido abrirse paso entre los desa-

fíos del mercado, transformando la adversidad en una oportunidad. Allí, en los fundos Chipta y Pincullo, nació una iniciativa que convirtió a la tradicional papa huayro en un singular vodka artesanal, bajo la marca “Misha”. Un giro inesperado que hoy refleja el potencial de la papa en la agroindustria.

La pandemia fue una oportunidad para emprender

La historia comenzó durante los meses más críticos de la pandemia. Las restricciones de movilidad y el cierre de mercados pusieron contra las cuerdas a los productores de la Asociación de Productores Agropecuarios “Cinco Troncos”. “No se podía comercializar la papa, y nos preguntamos: ¿qué hacemos con la producción?”, recuerda el Ing. Dino Figueroa Lázaro, coordinador del proyecto que ejecuta Encode S.A.C. en la asociación, con financiamiento de Antamina. Esa pregunta fue el punto de partida.



¡Salud!:

Ing. Dino Figueroa Lázaro,
coordinador del proyecto
que ejecuta Encode S.A.C.
en la Asociación
de Productores
Agropecuarios
"Cinco Troncos",
lidera una
experiencia
que demuestra
cómo la papa
también
puede
convertirse
en un destilado
premium.



El vodka andino que nació de la papa huayro:

Entre los productos con valor agregado que impulsa la Asociación "Cinco Troncos", el vodka elaborado con papa huayro y comercializado bajo la marca "Misha" se ha convertido en el emblema del portafolio.



Panes, panetones y vodka

En 2020, la Asociación "Cinco Troncos" inició con pruebas piloto: panificación, panetones, papa seca, almidón. Pero fue el destilado de papa huayro, un producto inédito en la zona, el que capturó la atención del público, por ser un producto a base de papa cultivadas en altura a más de 4.000 m.s.n.m., en los andes ancashinos, con técnicas ancestrales, regadas con lluvia y cosechadas a mano. "El vodka "Misha" fue el que más acogida tuvo, por su originalidad y sabor", destaca el Ing. Figueroa. Hoy, aunque aún se producen microlotes —alrededor de 120 botellas por campaña—, el producto ha llegado a ferias nacionales y hasta cruzó el océano: tres botellas fueron adquiridas por un comprador en Suiza que conoció el proyecto por internet.

Los insumos provienen directamente de los socios de la organización. Además de abastecer al comedor de la minera Antamina y el mercado local, parte de la papa se reserva para el procesamiento del vodka. La variedad huayro no solo es la más disponible, sino que ha demostrado un alto rendimiento y características ideales para la destilación. Sin embargo, el proceso aún es tercerizado: "Contamos con un aliado que nos apoya en la transformación", explica el ingeniero, aunque no descarta que a futuro puedan contar con una planta propia.

Innovar es importante

La experiencia ha sido reveladora para la asociación. En un contexto donde las campañas grandes generan sobreoferta y caída de precios, iniciativas como esta demuestran que innovar es vital para sobrevivir en el mercado. "No podemos seguir vendiendo solo materia prima. A lo que no se vende hay que darle valor. Esa es la manera de obtener ganancias", afirma Figueroa con convicción.

Pero no se trata solo de tener un buen producto. Desde su experiencia, el ingeniero remarca la importancia de analizar previamente los mercados, conocer los costos reales de producción y construir una marca sólida. "Es fundamental tener claro qué productos pueden tener aceptación y qué nichos pueden abrirse", comenta.

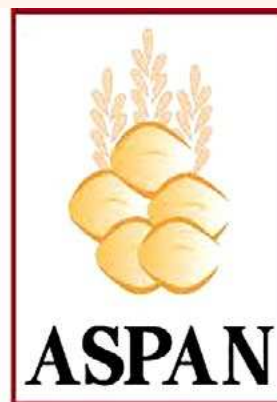


En este camino, el respaldo ha sido clave. El proyecto cuenta con el apoyo de la empresa minera Antamina, que financia el proyecto como parte de su responsabilidad social proyectos de responsabilidad social, en su ámbito de influencia. Este respaldo ha sido determinante para avanzar en capacitación, pruebas de mercado y desarrollo del producto.

Producción contraestación

Respecto a la **estacionalidad de la papa**, un tema crítico para mantener una producción continua, la estrategia aún está en marcha. Por ahora, el **procesamiento es anual, aprovechando la cosecha de la campaña grande**. Sin embargo, **este año iniciarán pilotos para incluir también las papas de la campaña chica**, con miras a diversificar el calendario productivo.

La historia de “**Misha**” es más que un caso de innovación rural. Es una muestra clara de cómo el conocimiento técnico, la organización comunitaria y la creatividad pueden transformar los retos del agro en oportunidades de desarrollo. Una lección para otras organizaciones: la papa no solo se come, también se puede brindar con ella.



ASOCIACIÓN PERUANA
DE EMPRESARIOS DE LA
PANADERÍA Y PASTELERÍA

SALUDA AL DÍA NACIONAL E INTERNACIONAL DE LA PAPA

La **ASPAN** se complace en saludar el Día Nacional e Internacional de la Papa el 30 del presente, invitando a los peruanos a consumir el “**PAPA PAN**”, alimento básico que promovemos como una alternativa para una alimentación “más” saludable.

Lima, mayo del 2025

Lic. Pio Pantoja Soto
Presidente



De los Andes a los Alpes:

Gracias a su calidad y originalidad, el vodka “Misha” ha cruzado fronteras: ya se disfruta en Suiza, donde acompaña inviernos helados y jornadas de patinaje sobre hielo en los Alpes.



Kulli Papa: Cinco años contra la desnutrición

A cinco años de su lanzamiento, la papa biofortificada INIA 328 Kulli Papa se perfila como una aliada estratégica en la lucha contra la desnutrición y la anemia. Con alto contenido de hierro, zinc, vitamina C y antioxidantes, su cultivo se ha extendido en regiones altoandinas como Huánuco, Huancavelica, Cusco, Junín y Apurímac, donde gana aceptación entre productores y comunidades

vulnerables. El Ing. David Casanova Núñez Melgar, director general de Desarrollo Tecnológico Agrario del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), explica los avances logrados con esta variedad y adelanta las proyecciones del INIA en el desarrollo de nuevas variedades papas biofortificadas adaptadas al cambio climático y con alto valor nutricional, a partir de 26 clones que están en investigación.



— A cinco años de su lanzamiento, ¿cuál ha sido el impacto de la variedad biofortificada Kulli Papa en la lucha contra la desnutrición, Ing. Casanova?

— La variedad biofortificada **INIA 328 Kulli Papa** ha comenzado a generar un impacto positivo en la lucha contra la desnutrición, especialmente en zonas altoandinas. Rica en hierro, antioxidantes y compuestos beneficiosos para la salud, su difusión ha ido en aumento gracias a campañas informativas dirigidas a productores y consumidores. En **Huánuco**, ya se ha oficializado su presentación y se está produciendo semilla genética-prebásica para su distribución. De igual manera, en regiones como **Cusco, Huncavelica y Apurímac** se ha iniciado la multiplicación de semillas y actividades de promoción. Aunque el impacto aún se encuentra en proceso de consolidación, los avances en producción y la creciente aceptación comunitaria constituyen un paso firme hacia una mejor seguridad alimentaria y una reducción sostenible de la anemia y desnutrición crónica en poblaciones vulnerables.

— ¿Qué características nutricionales diferencian a la Kulli Papa de otras variedades convencionales?

— La **Kulli Papa** se distingue por su alto contenido de **hierro y zinc**, micronutrientes clave en la prevención de la anemia y el fortalecimiento del sistema inmunológico. También presenta una notable cantidad de **vitamina C**, que no solo actúa como antioxidante, sino que además mejora la absorción de hierro en el organismo. Una característica destacada es su riqueza en **antocianinas**, pigmentos que le otorgan al tubérculo **color morado**, que actúan como **antioxidantes naturales** y que contribuyen a prevenir enfermedades crónicas. Gracias a este perfil nutricional, la **Kulli Papa** se presenta como opción valiosa para mejorar la calidad nutricional de la dieta, especialmente en zonas con altos índices de desnutrición.

Público objetivo

— ¿Qué poblaciones se priorizan en la distribución y consumo de esta papa biofortificada?

— La distribución y promoción del consumo de la papa biofortificada **INIA 328 Kulli Papa** está orientada principalmente a los grupos poblacionales más vulnerables frente a la desnutrición y la anemia, entre ellos:

- ◆ Niños y niñas en edad preescolar y escolar, por su alta demanda de nutrientes.
- ◆ Mujeres gestantes y lactantes, por su necesidad de hierro, zinc y vitamina C.
- ◆ Adultos mayores, quienes pueden beneficiarse del aporte de antioxidantes y micronutrientes.

Estas poblaciones son el foco de intervención, principalmente en zonas rurales y altoandinas con indicadores preocupantes de anemia y malnutrición. El objetivo es fortalecer su alimentación diaria con un alimento tradicional enriquecido nutricionalmente.



Cinco variedades biofortificadas

— ¿Cuántas variedades de papa biofortificada han sido liberadas oficialmente en el país?

— En Perú se han liberado hasta la fecha tres variedades de papa biofortificada:



Nuevas variedades en desarrollo:

Ing. David Casanova Núñez Melgar, director general de Desarrollo Tecnológico Agrario del INIA, informa que se viene culminando la fase final de investigación de 26 clones promisorios de papa, con miras a liberar nuevas variedades biofortificadas en los próximos años.



Tubérculo y planta:

A la derecha, un ejemplar de **INIA 328 Kulli papa**, que se caracteriza por tener la cáscara y pulpa morada. A la izquierda, planta en plena floración. En zonas con altos índices de desnutrición y anemia, esta variedad biofortificada con hierro y zinc viene generando un impacto positivo en la mejora de la nutrición y salud comunitaria.

◆ **Kallpa Yawri y Puka Yawri**, desarrolladas por el Centro Internacional de la Papa (CIP), e

◆ **INIA 328 Kulli Papa**, desarrollada por el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA).

Estas variedades destacan por su alto contenido de **hierro, zinc, vitamina C y antioxidantes**, constituyéndose como aliados estratégicos en la lucha contra la anemia y la desnutrición, especialmente en poblaciones vulnerables del país.

Regiones productoras

— ¿En qué regiones se cultiva actualmente la Kulli Papa y cuál ha sido su nivel de aceptación?

— La **INIA 328 Kulli Papa** ya se cultiva en las regiones de **Huánuco, Huancavelica, Cusco, Junín y Apurímac**. En estas zonas, donde la papa es un cultivo esencial, la nueva variedad ha tenido una buena acogida tanto por parte de productores como de consumidores. Su alto

valor nutricional y su atractivo color morado han despertado interés en el mercado local. Además, los agricultores valoran su adaptabilidad a condiciones de altura y su potencial para contribuir a la seguridad alimentaria.

— ¿Qué tipo de apoyo reciben los productores que apuestan por esta variedad?

— El INIA brinda un acompañamiento técnico integral a los productores que cultivan la Kulli Papa, que incluye: entrega de semilla genética certificada, garantizando calidad desde el inicio; distribución de plantas in vitro, obtenidas en laboratorios del INIA, que aseguran sanidad vegetal y buen rendimiento, y asistencia técnica especializada, con recomendaciones sobre manejo agronómico, control de plagas y buenas prácticas agrícolas. Este soporte busca facilitar la adopción del nuevo material genético, garantizar su éxito en el campo y contribuir de manera concreta a la mejora nutricional de las comunidades.

Nuevas variedades en proyección

— ¿Se prevé el desarrollo de nuevas variedades biofortificadas?

— Sí. El INIA trabaja actualmente en la fase final de investigación de 26 clones promisorios, los cuales destacan por:

- ◆ Alto contenido de hierro y zinc.
- ◆ Resistencia a la rancia (tizón tardío).
- ◆ Tolerancia al cambio climático, como heladas y sequías.

Estos materiales están siendo validados en las **estaciones experimentales agrarias de Andenes (Cusco), Baños del Inca (Cajamarca), Canaán (Ayacucho), Ilpa (Puno) y Santa Ana (Junín)**. Se estima que **dos nuevas variedades serán liberadas entre 2026 y 2027**, ampliando las alternativas para productores y fortaleciendo la lucha contra la desnutrición. 🍷

Lo mejor de Lunahuaná para Todo el Perú

Desde el valle de Lunahuaná, con la calidad indiscutible y para agasajar a los padres en su día, así como en toda ocasión, laureados piscos y vinos premiados en diversos concursos nacionales y en el extranjero.

Además el exquisito brandy de guanabaná, triunfador en Lisboa, así como macerados que encandilarán su paladar

PEDIDOS

998265442



*Feliz Día del Padre
¡Salud! Perú, con fe y esperanza*

La papa nativa no solo es un lujo gastronómico, también es un acto de sostenibilidad

Las papas nativas del Perú han conquistado la alta cocina por su sabor, diversidad y valor cultural, pero aún enfrentan barreras para llegar a la mesa de todos los peruanos. En esta entrevista, el chef Andy Falconí, instructor en Inteci y defensor de la cocina sostenible, analiza los desafíos y oportunidades para revalorarlas dentro y fuera de los restaurantes.





Por: Rodolfo Ardiles Villamonte

— ¿Por qué cada vez más restaurantes de alta cocina están priorizando el uso de papas nativas en sus menús? ¿Qué factores explican esta tendencia?

— El principal factor es la calidad. Las papas nativas son un producto de excelencia, comparable a ingredientes de lujo como el foie gras o las trufas de Francia. No solo son sabrosas y visualmente atractivas —con colores intensos y texturas singulares—, sino también nutritivas y representan un patrimonio cultural exclusivo del Perú, con miles de variedades que no se encuentran en ningún otro lugar del mundo. Creo que por allí va el camino.

— ¿La revalorización de estas papas está motivada también por razones culturales?

— En parte, pero diría que aún no es un factor determinante. Lo que más ha influido ha sido el trabajo de promoción y sensibilización que se hizo en años anteriores. Sin embargo, sí creo que el componente cultural puede ser un catalizador importante para generar una mayor conexión con estos productos ancestrales. Y esa revalorización no solo debe darse con la papa, sino también con otros cultivos andinos.

— ¿Cuáles son las variedades nativas más demandadas por los chefs y por qué?

— Las más utilizadas en los restaurantes de alta cocina son la papa morada, el ojo de buey o la sangre de toro, entre otras. Tienen un alto valor nutricional (porque son ricas fuentes de antioxidantes y otros elementos) y visual y aportan texturas particulares, ideales para purés o preparaciones que exigen una consistencia arenosa. Además, su diversidad cromática las hace muy atractivas en la presentación de platos.



Apostar por la cocina sostenible:

Chef Andy Falconí, profesor de Inteci, resalta el valor de las papas nativas cultivadas sin agroquímicos, en sistemas que respetan los ciclos naturales. “La comida no solo debe ser sabrosa, también tiene que ser responsable con el medio ambiente”, sostiene.

Cocina sostenible

— ¿Qué las diferencian de las variedades comerciales?

— Principalmente, su riqueza en colores y texturas, algo que no se encuentra en las papas comerciales. Mientras que las papas comerciales suelen ser uniformes, las nativas ofrecen una amplia gama de colores que va desde el morado hasta vetado. Pero hay algo aún más importante: la mayoría de restaurantes de alta cocina, a nivel global, están apostando por lo que se conoce como cocina sostenible, lo que significa que prefieren insumos que provengan de prácticas agrícolas sostenibles. En caso de las papas nativas peruanas, la mayoría se cultiva sin pesticidas, en sistemas tradicionales que respetan la tierra y la biodiversidad y respetan los ciclos naturales. Esa es una diferencia clave frente a la papa comercial.

— ¿La cocina sostenible se ha vuelto un criterio decisivo en la alta gastronomía?

— Definitivamente. Cada vez más chefs apuestan por ingredientes que no solo sean sabrosos, sino también responsables con el medio ambiente. Esta filosofía está transformando la manera en que concebimos la cocina: no se trata solo de innovar, sino también de proteger lo que comemos y de dónde viene.

— ¿El consumo de papas nativas se limita a la alta cocina o está llegando al público general?

— Aún está muy concentrado en los restaurantes de prestigio. El público las conoce gracias a ellos, pero no las ha incorporado plenamente a su dieta cotidiana.

— ¿Por qué?



— En parte, por desconocimiento sobre cómo prepararlas, y también porque su acceso es limitado y su **precio alto** para la población en general. En Lima, por ejemplo, solo se encuentran **entre 5 y 10 variedades**, cuando en el país existen más de 3.000 registradas.

— *¿Y cuánto cuestan las papas nativas en Lima, por ejemplo?*

— Las que se encuentran en los supermercados de nuestra ciudad cuestan **entre 10 y 12 soles el kilo**, frente a variedades comerciales que rondan los **3 soles, o máximo 5 soles**, precio que no es accesible para la mayoría de los consumidores. Tampoco en los supermercados, los productores reciben un trato justo en cuanto a precios. Por

lo mismo, los productores prefieren comercializarlas en sus propias regiones e incluso preferir no cosecharlas.

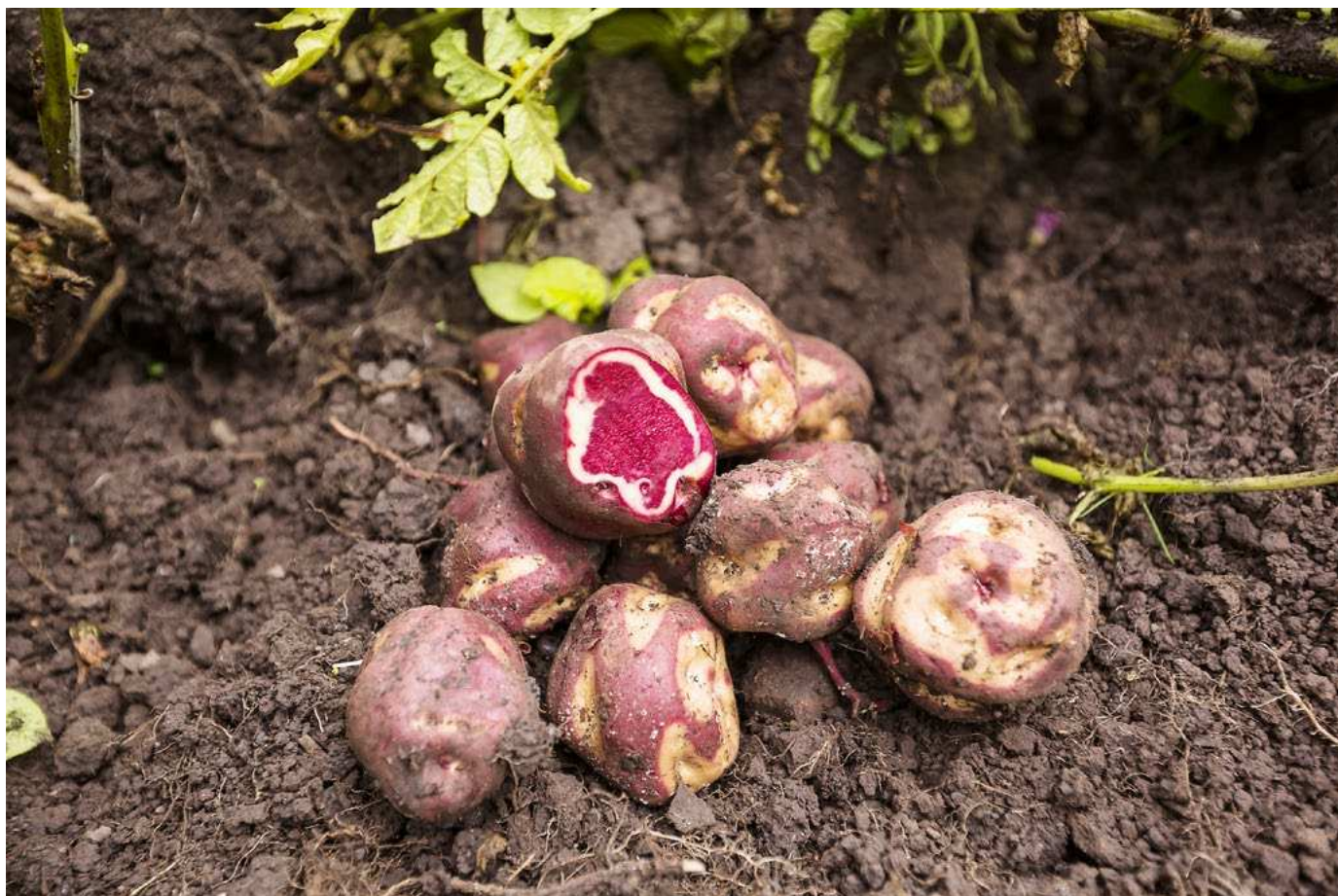
Estrategias para impulsar su consumo

— *¿Qué se necesita para que estén al alcance de más personas?*

— Hay varios desafíos. El primero es la disponibilidad: en la mayoría de mercados pequeños no se encuentran, y en los supermercados, su precio es elevado, **entre 10 y 12 soles por kilo**, muy por encima de los **3 ó 5 soles que cuesta una papa comercial**. El segundo es la falta de campañas de difusión que informen al público sobre las propiedades,

usos y beneficios de estas variedades. Aún no se ha logrado una conexión real entre los consumidores y la riqueza de nuestras papas nativas. Y el tercer punto, quizá el más importante, es la necesidad de construir una **cadena de distribución más justa y directa**, donde los productores reciban una **retribución adecuada**. Hoy en día, a pesar de que el kilo se vende a más de **10 soles**, muchos agricultores no reciben ni el 20 % de ese valor. Uno pensaría que al menos deberían obtener la mitad, pero la realidad es otra. Sin un pago justo, es muy difícil hablar de sostenibilidad real.

— *¿El auge gastronómico de estas papas beneficia realmente a los agricultores?*



Sangre de Toro:

Entre las más apreciadas por chefs de alta cocina, esta variedad de papa nativa destaca por sus pigmentos intensos, su textura arenosa y su sabor único, ideal para renovar platos tradicionales o crear nuevas propuestas gastronómicas.

— En parte, sí. Los restaurantes de alta gama como **Central** y otros más han establecido vínculos directos con los productores, garantizando precios justos y sostenibles. Esta relación permite que los agricultores sigan cultivando variedades nativas, cuidando sus prácticas y preservando el conocimiento ancestral. Pero aún es una excepción. Falta mucho para que este modelo se generalice y llegue a todo el país.

Sin intermediarios

— *¿Cómo se da esa articulación entre restaurantes y productores?*

— Se da a través de alianzas directas. Son los chefs quienes se acercan a los agricultores, muchas veces en sus propias comunidades, para adquirir el producto sin intermediarios. Pero este modelo aún es limitado. No todos tienen los recursos logísticos para replicarlo, y muchos productores prefieren vender en su región porque el traslado a Lima es costoso, y repito, el pago no siempre es justo.

Cadena solidaria desde el campo hasta la mesa

— *¿Qué papel deberían jugar el Estado y otras instituciones?*

— Fundamental. Se necesita una política clara que fomente el acceso, el pago justo y la articulación entre productores, mercados y cocinas. También es clave el rol de las escuelas de cocina, las universidades y los gobiernos locales. Es un esfuerzo colectivo. Si queremos que la cocina peruana sea realmente sostenible, debemos construir una cadena solidaria desde el campo hasta la mesa.

Sin promoción y sin educación el cambio no llega

— *¿Qué se puede hacer para que los restaurantes populares también incluyan papas nativas en sus menús?*

— Campañas de promoción, como las que se hicieron en el pasado, hace 17 años. En el 2008, “Este Pechito

Come Papa”, que fue muy exitosa. Se crearon comerciales, se organizaron ferias, festivales, concursos. Eso permitió que más variedades llegaran a los mercados. Hoy, con la coyuntura política tan inestable, este tipo de acciones han desaparecido. **Pero sin promoción ni educación alimentaria, el cambio no llega.** Los chefs están haciendo esfuerzos por incluir las papas nativas en platos populares y accesibles, como un **broster** o una **salchipapa**. De esta forma, logran que las personas conozcan este cultivo ancestral.

— *¿Y qué papel juega la formación culinaria? ¿Los jóvenes cocineros se interesan por estos productos?*

— Mucho interés. Hay pasión por lo nuestro, pero también frustración. Muchos estudiantes trabajan para pagarse los estudios y no tienen cómo acceder a estas papas por sus altos precios. Si queremos formar chefs comprometidos con la sostenibilidad, debemos facilitarles el acceso a los insumos que representan nuestra biodiversidad. Porque de nada sirve enseñarles sobre papas nativas si no pueden cocinarlas .



Papas nativas en cocina popular:

A la derecha, pollo a la brasa acompañado de papas nativas multicolores; a la izquierda, causa elaborada con papas de pulpa roja, morada y amarilla. Foto: Marco Bazalar Reyes, director de Rock & Sazón.



El gigante sudamericano autorizó el ingreso de papa fresca peruana sin tratamiento antibrotante, abriendo una ventana comercial para el agro nacional. Pero el reto va más allá del acceso: el desafío será conquistar un mercado de más de 200 millones de consumidores y garantizar que los pequeños productores estén realmente preparados para exportar.

Oportunidad que los productores no pueden dejar pasar

Brasil abre su mercado a la papa peruana

Buena noticia para los productores de papa: Brasil —un país con más de 200 millones de consumidores y un mercado agroalimentario robusto— ha abierto oficialmente sus puertas a la papa peruana fresca. El ingreso no exige tratamiento antibrotante, aunque sí requiere que los envíos estén acompañados por un Certificado Fitosanitario

oficial emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país de origen (el Senasa).

El anuncio lo hizo el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), destacando que el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) culminó los trámites técnicos y fitosanitarios con su par brasileño. Ya se cuenta con 

los requisitos oficiales para exportar todas las variedades de papa nacional, siempre que cumplan los estándares sanitarios. ¿La puerta está abierta? Sí.

“Es una oportunidad, sí, pero falta articulación entre el gobierno, los productores y el mercado”, señala un productor de Andahuaylas. El Midagri habla de diversificar las exportaciones, pero los productores del ramo esperan medidas concretas que aseguren su participación en esta expansión comercial, como contar con semillas certificadas, asistencia técnica, centros de acopio adecuados y la logística que implica el transporte.

Experiencia previa y muchos desafíos

No es la primera vez que la papa peruana cruzará la frontera con Brasil. En 2018, la **Cooperativa Tesoro Chanka de Kishuara**, en Apurímac, logró exportar 20 toneladas de papa fresca al estado brasileño de Acre, vía Madre de Dios. Fue una hazaña técnica y logística que demostró que sí es posible, pero también expuso las limitaciones del modelo: falta de continuidad, escasa capacitación y una débil articulación institucional.

Desde entonces, la exportación de papa ha estado concentrada en países vecinos como Bolivia, que en 2023 absorbió más de 9.900 toneladas del tubérculo peruano. También se han registrado envíos a Emiratos Árabes Unidos, España y Hong Kong. Pero la entrada a Brasil —por volumen y potencial de consumo— representa otro nivel de reto.

Capacitación, sanidad y promoción

Según Senasa, actualmente se despliegan acciones de vigilancia y asistencia técnica en cultivos de papa. Estas incluyen: Monitoreo fitosanitario para la detección de plagas y enfermedades, uso de trampas específicas para ciertas plagas, verificación del uso de semilla certificada y capacitación a productores sobre buenas prácticas agrícolas.

Estas actividades forman parte de un enfoque integral que busca garantizar la sanidad vegetal y facilitar el acceso sostenible a mercados internacionales como el brasileño.

Sin embargo, para exportar, no basta con producir papa: **hay que garantizar calidad, inocuidad, trazabilidad y continuidad**. “Los productos vegetales que cumplen con los requisitos fitosanitarios establecidos son aptos para exportar”, aclara **Senasa**. Pero lograr eso requiere un esfuerzo articulado entre gobiernos regionales, organizaciones de productores, agencias técnicas y actores del comercio exterior.



BE REPCO E.I.R.L

RUC N°: 20607398314

Maquinarias para Derivados Lácteos - Maquinarias para Ordeño
Maquinarias para Procesos de Frutales y Procesos de Alimentos
Equipos para Inseminación Artificial - Asesoría Profesional

MAQUINARIAS PARA DERIVADOS LÁCTEOS









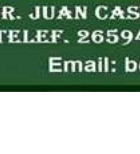


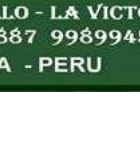



MAQUINARIAS DIVERSAS







“Es indispensable optimizar la tecnología empleada actualmente, para obtener productos lácteos de calidad y estar en la capacidad de competir en el mercado local, regional y nacional.”

JR. JUAN CASTRO N° 427 - URB. BALCONCILLO - LA VICTORIA

TELEF. 2659483 3836318 / CEL. 914118887 998994529

Email: berepcoeir@gmail.com - LIMA - PERU

El potencial de las variedades nativas

Perú, como centro de origen de la papa, cuenta con una riqueza genética aún subexplotada. Las papas nativas, con sus colores, sabores y propiedades nutricionales únicas, podrían posicionarse en nichos de alto valor. Pero para eso se necesita algo más que buena voluntad: marketing y una estrategia de país.

La papa ya tiene permiso para entrar a Brasil. Ahora el reto de los productores es organizarse en asociaciones para garantizar el abastecimiento continuo de la papa.

El Perú puede exportar papa, sí. Pero lo que realmente debe exportar es un modelo inclusivo, sostenible y con identidad. Esta oportunidad puede ayudar a mejorar la economía rural si se sabe sembrar bien, desde las políticas públicas hasta los surcos.

Para los productores que tengan interés en exportar papa al gigante brasileño, lean los requisitos fitosanitarios, en el siguiente enlace: <https://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action> 

Mango peruano 2024/25: Recuperación agridulce

Perú exportó cerca de 293.000 toneladas de mango fresco, con ingresos aproximados de 340 millones de dólares. Los principales destinos fueron Estados Unidos (117.000 toneladas, 40 % del total), seguido por Países Bajos (93.000 t) y España (16.000 t).

Aunque se logró un crecimiento del 256 % en volumen y 55 % en valor respecto a la temporada anterior, afectada por El Niño, los precios internacionales sufrieron una caída del 58 %, afectando la rentabilidad. A esto se sumaron retos logísticos, una grave crisis hídrica en el norte del país y alta competencia en mercados clave.





La campaña peruana de mango 2024/25 ha sido una de contrastes. Si bien el país logró una recuperación notable en volumen exportado, el sector enfrentó serios desafíos en términos de precios internacionales, logística y escasez hídrica. Esta situación ha puesto a prueba la resiliencia de los productores y exportadores peruanos, obligándolos a adaptarse a un entorno de alta volatilidad y presión sobre los costos.

Producción y exportaciones

Durante esta campaña, **Perú exportó aproximadamente 293.000 toneladas** de mango fresco entre las semanas 35 y 13, generando ingresos cercanos a los **340 millones de dólares**. Esto representa un **incremento de 256 % en volumen** y **55 % en valor** frente al mismo periodo de la campaña 2023/24, afectada severamente por el fenómeno El Niño.

Comparado con la campaña 2022/23, el crecimiento fue más moderado, con **aumentos del 15 % en volumen** y **21 % en valor**, alcanzando así los mayores niveles históricos de exportación tanto en cantidad como en valor.

Principales mercados

Estados Unidos se consolidó como el principal mercado, absorbiendo **117.000 toneladas** (40 % del total exportado), un **crecimiento del 369 %** frente a la campaña previa. Le siguieron los **Países Bajos**, con **93.000 toneladas**, y **España**, con **16.000 toneladas**.

El repunte de las exportaciones se vio favorecido por una menor oferta

de competidores estacionales como México. No obstante, la coincidencia parcial con las campañas de Brasil y Ecuador generó una presión a la baja en los precios internacionales.

Precios y rentabilidad

El incremento de volumen no fue acompañado de un desempeño favorable en precios. El precio promedio del mango peruano descendió a **1.16 USD/kg**, lo que significó una **caída del 58 %** respecto a la campaña anterior.

La sobreoferta internacional, derivada de la coincidencia de ventas comerciales entre Perú, Brasil y Ecuador, saturó mercados estratégicos como Estados Unidos y Europa. Esta dinámica redujo considerablemente el poder de negociación de los exportadores.

Adicionalmente:

- ◆ La crisis hídrica afectó la calidad de los frutos, predominando calibres pequeños, menos valorados en los mercados internacionales.
- ◆ El alza en los costos logísticos —incluyendo tarifas de transporte y escasez de contenedores refrigerados— presionó aún más los márgenes de rentabilidad.
- ◆ La coincidencia de cosechas de mango, uva y arándano saturó los canales logísticos, obligando a ventas apresuradas y a precios castigados.

En definitiva, la caída de precios respondió a una “tormenta perfecta” de factores de mercado, climáticos y logísticos, que evidencian la necesidad de estrategias orientadas no solo a incrementar el volumen exportado,



Escribe: David Sandoval Flores,
CEO de Fluctuante
(davidsandoval@fluctuante.lat)

sino también a fortalecer la calidad y la resiliencia productiva.

Crisis hídrica: Un desafío estructural

La campaña 2024/25 estuvo marcada por una **grave crisis hídrica en el norte peruano**, afectando regiones clave como **Piura**, **Lambayeque** y partes de **La Libertad**. El **reservorio de Poechos**, principal fuente de agua para el valle de San Lorenzo, **registró niveles críticos del 2 % de su capacidad**, debido a prolongadas sequías, acumulación de sedimentos y una ineficiente gestión de recursos hídricos.

Impactos directos de la crisis:

- ◆ Reducción en calibres grandes, favoreciendo frutos pequeños de menor valor.
- ◆ Disminución del volumen exportable de calidad premium.
- ◆ Incremento de costos de producción, por inversiones en riego tecnificado y perforación de pozos.
- ◆ Crisis social, con pequeños productores obligados a abandonar

👉 cosechas o destinarlas al consumo local.

Esta problemática no es coyuntural. Representa una amenaza estructural que exige **inversiones urgentes en infraestructura hídrica, modernización de sistemas de riego y políticas de uso eficiente del agua** ante el avance del cambio climático.

Retos logísticos

El contexto logístico también complicó el desempeño exportador:

- ◆ Aumento de tarifas marítimas.
- ◆ Escasez de contenedores refrigerados.
- ◆ Competencia interna por espacio logístico, debido a la simultaneidad de campañas de mango, uva y arándano.

Estas restricciones elevaron los costos de exportación y redujeron aún más la rentabilidad del mango peruano.

Otros retos

La escasez de insumos fue otro factor crítico. La coincidencia de los picos de exportación de los principales cultivos de la canasta agroexportadora, como el arándano y la uva, generó una fuerte presión sobre la disponibilidad de insumos. Estos fueron priorizados para dichos cultivos, afectando significativamente al mango fresco, que quedó en desventaja frente a la alta demanda de arándano y uva.

Conclusiones

La campaña de mango 2024/25 demostró la capacidad de recuperación del agro peruano, pero también

dejó en evidencia las vulnerabilidades estructurales del sector.

Para consolidar el liderazgo mundial del mango peruano, será crucial:

- ◆ Apostar por la innovación en la gestión hídrica.
- ◆ Mejorar la eficiencia logística y capacidad de respuesta ante cuellos de botella.
- ◆ Impulsar la diferenciación por calidad como estrategia competitiva.
- ◆ Establecer mecanismos de protección social para pequeños productores.

La sostenibilidad futura de la agroexportación no radicará únicamente en producir más, sino en hacerlo mejor, con una visión de largo plazo que incorpore resiliencia frente a las nuevas realidades climáticas y de mercado: Hacer más con menos 📉

Campaña Exportadora de MANGO FRESCO 2024-25



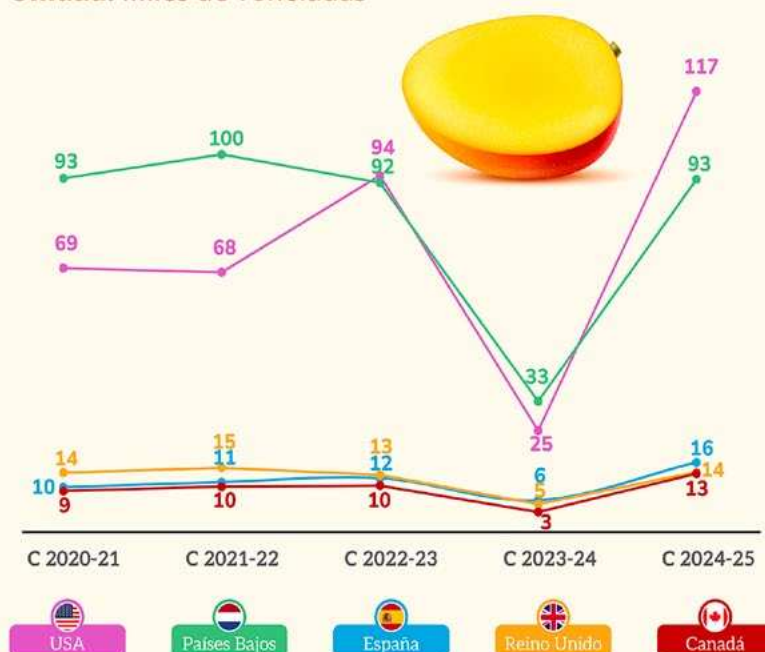
Evolución de las Exportaciones



Evolución Principales MERCADOS DE DESTINO

Unidad: Miles de Toneladas

Fluctuante





La frambuesa se asoma como la nueva joya agroexportadora

Con una caída global del 18 % en la producción de frambuesa y una creciente demanda internacional, el Perú tiene una oportunidad única para posicionarse como nuevo protagonista global de este berrie. Experiencias piloto en regiones como Lambayeque, La Libertad, Lima, Ica y Tacna demuestran el potencial del cultivo, aunque aún enfrenta desafíos como el alto costo de inversión, la necesidad de tecnificación y el desarrollo de infraestructura de congelado. ¿Está el país listo para replicar el fenómeno del arándano?





Por: Rodolfo Ardiles Villamonte

Así como ocurrió con el arándano hace una década, la frambuesa podría convertirse en la nueva estrella de la agroexportación peruana. La producción mundial de esta fruta ha sufrido una caída del 18 % para la campaña 2024/2025, afectando especialmente a Polonia y Serbia, dos de los principales productores globales. Esta reducción abre una ventana de oportunidad para el Perú, gracias a su calendario contraestacional y a condiciones agroclimáticas favorables.

¿Oportunidad para Perú?

Según Agromercado, el Perú podría posicionarse entre los nuevos protagonistas del mercado internacional de frambuesas, sumándose a países como México, Estados Unidos, China, Ucrania y Chile. ¿Está el país preparado para asumir este reto?

Una fruta versátil y estratégica

El Ing. Agroind. Luis Llanos Cabanillas, jefe de Agromercado, explica que la frambuesa es un cultivo versátil que puede prosperar desde el nivel del mar hasta los 3.000 metros de altitud. Sin embargo, enfatiza que la costa peruana —desde Piura hasta Tacna— ofrece las mejores condiciones, al estar cerca de los clústeres de centros de procesamiento y congelado. Esto es crucial debido a la alta perecibilidad del fruto.

“El desarrollo vegetativo (de la frambuesa) en la costa toma entre cinco y seis meses, con rendimientos que pueden alcanzar los 6.000 kilos por hectárea por año”, señala Llanos. Además, recalca la importancia del manejo sanitario y del suelo, destacando el rol de bioinsumos, como el uso de microorga-



nismos eficaces para garantizar la sostenibilidad del cultivo.

Actualmente, hay experiencias-piloto exitosas de cultivo en Lambayeque, La Libertad, Lima (Barranca y Huaral), Ica (Chincha) y Tacna, donde existen unas 80 hectáreas de ese fru-

tal. Agromercado viene promoviendo su adopción como un cultivo alternativo de alto valor para la agricultura familiar.

Sin embargo, en contra juega su alto costo de inversión inicial —unos 25.000 dólares por hectárea—, según 

Empezar por la costa:

Ing. Agroind. Luis Llanos Cabanillas, jefe de Agromercado, recomienda priorizar el cultivo de frambuesa en la costa peruana, debido a su cercanía con centros de procesamiento y mejores condiciones logísticas. “Aunque la sierra tiene un clima ideal, las dificultades de transporte y procesamiento son mayores”, advirtió.



¿El turno del “oro” rojo?:

Experiencias piloto en Tacna, Lambayeque, La Libertad, Lima e Ica muestran buenos resultados en la siembra de frambuesas. Aunque su cultivo aún es incipiente, los expertos se preguntan: ¿Será la frambuesa la nueva joya de la agroexportación peruana?

Comex, con rendimientos de entre 6 y 10 toneladas por hectárea y con una rentabilidad variable de acuerdo al uso de tecnología, clima, etc. de hasta 571.141 dólares por año.

El reto de la industrialización

Por ahora, la **frambuesa se comercializa principalmente como fruta fresca en mercados regionales**, con poca participación en el **segmento de congelados**. Sin embargo, esto podría cambiar pronto. Agromercado estima que, con un manejo técnico adecuado, la frambuesa podría abastecer las plantas industriales de congelado en los periodos de **entre abril y mayo**, donde escasean otros productos, como mango y palta, o entre agosto y octubre, donde hay poca producción de palta y arándano.

No obstante, Llanos advierte que no se debe perder de vista el **mercado interno**. “La producción debe enfocarse primero en el canal retail nacional, fomentando su cultivo cerca de centros urbanos donde ya existe una demanda incipiente pero rentable”, indica.

Priorizar su cultivo en costa

Aunque podría pensarse que el clima frío de la sierra es ideal para la frambuesa, Llanos aclara que esta zona enfrenta desafíos adicionales: **lluvias, granizo, lejanía de centros de procesamiento y logística complicada**. “La costa tiene ventajas logísticas y agroindustriales que la hacen más apta para esta etapa de expansión”, afirma.

Zona ideal

Una región con potencial especial es **Tacna**, que gracias a su clima



Lecciones desde México:

Sr. Arturo Estrada, responsable de nuevos negocios en Granada Fruit México S.A., subrayó el rol de su país como segundo mayor exportador de frambuesas en el mundo, con 208.000 toneladas producidas en 2024. Destacó la tecnificación, el uso de microtúneles y el enfoque en el mercado fresco como claves del éxito.

—días soleados, noches frías— produce frutos con alto nivel de dulzura (brix). Además, su **cercanía con Chile** podría convertirla en un proveedor estratégico para el norte chileno, donde la frambuesa aún no se cultiva en volumen.

Además, resalta que la **frambuesa se adapta bien a la agricultura familiar, generando empleo y dinamizando economías locales**. Desde Agromercado y el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), se impulsa su adopción mediante asistencia técnica, gestión empresarial y articulación comercial, con el apoyo de programas como Agroideas.

Inocuidad: una prioridad

Otro reto urgente es garantizar la inocuidad del cultivo. Llanos recuerda el caso de las fresas, donde Perú logró consolidarse como exportador, pero aún enfrenta pro-

blemas de residuos de pesticidas en el mercado local. “Debemos aprender de esa experiencia para evitar errores similares con la frambuesa”, sostiene.

Oportunidades de exportación

El mercado internacional muestra gran interés por la frambuesa congelada, especialmente en Norteamérica, Europa y Asia, donde ya se demanda este producto dentro de la categoría de berries. El Perú podría sumar esta fruta a su oferta exportadora junto con el arándano y la fresa, aprovechando la ventana productiva del hemisferio sur.

Lecciones de México y Chile

Mientras México consolida su posición como líder en producción de frambuesa en el mercado mundial, Chile busca recuperar el terreno perdido por malas prácticas de cultivo.

☞ México se ha posicionado como el segundo mayor exportador mundial del berrie, con una producción que alcanzó las 208.000 toneladas en 2024. De ese volumen, el 94 % se destinó al mercado fresco y solo el 6 % al producto congelado, según informó el Sr. Arturo Estrada, responsable de desarrollo de nuevos negocios de Granada Fruit México S.A.

“Nuestro principal destino es Norteamérica. Exportamos 125.000 toneladas a Estados Unidos y Canadá, lo que representa el 98 % de nuestras exportaciones, con un valor de mercado estimado en 1.240 millones de dólares”, precisó el ejecutivo, en el marco del **I Foro Internacional sobre Frambuesa en Perú**, realizado el 13 de mayo en Lima. El resto de los envíos se dirige a Sudamérica, Europa y Asia.

Actualmente, México cultiva 15.600 hectáreas de esa fruta, con rendimiento promedio es de 15 toneladas por hectárea por temporada, aunque puede llegar hasta 18, dependiendo de la variedad y las condiciones climáticas.

La tecnificación es clave. “En México no cultivamos en campo abierto debido al calor y las lluvias. Utilizamos microtúneles o acolchados para proteger las plantaciones”, explicó Estrada. Para este año, se estima que la producción superará las 234.000 toneladas, lo que podría representar un nuevo récord exportador.

A diferencia de México, Chile atraviesa una etapa de declive productivo. El Sr. Antonio Domínguez, presidente de la **International Raspberry Organization**, reveló que la producción chilena cayó de 36.162 toneladas en 2018 a solo 16.083 toneladas en 2023.

“En 2011, Chile estaba entre el tercer y cuarto lugar mundial en pro-



No repetir errores:

Sr. Antonio Domínguez, presidente de la **International Raspberry Organization**, advirtió que el Perú no debe seguir los pasos errados de Chile, donde muchos productores renovaron cultivos de frambuesa con plantones no certificados, lo que generó graves problemas sanitarios. “Es clave usar material vegetal libre de virus y con garantía de viveros especializados”, recomendó.

ducción de frambuesas, con volúmenes de hasta 60.000 toneladas. Pero en los últimos cinco años la caída ha sido preocupante”, advirtió.

Domínguez señala un error clave que Perú debería evitar: la falta de control sanitario en la renovación de cultivos. “Cuando los agricultores reemplazaban sus plantas, lo hacían con material vegetal producido por ellos mismos, sin certificación. Lo recomendable es adquirir plantas certificadas en viveros especializados, libres de virus y con garantías sanitarias”, enfatizó.

En Chile, la cosecha se realiza entre diciembre y abril, con variedades como Heritage, Meeker, Doloria, Wakefield, Santas, Regina y Amity. El país ingresó al mercado internacional en los años ochenta, apostando por el mercado fresco. “Comprendimos algo clave: mientras más cerca estén los huertos del aeropuerto, mejor. Eso permite que la fruta esté en cuestión de horas

en su destino final”, recordó Domínguez.

Hoy, Chile cuenta con unas 2.100 hectáreas dedicadas al cultivo de frambuesas, que involucra a unos 4.500 pequeños productores, más de 80 frigoríficos para su congelación. Sin embargo, recuperar su antiguo liderazgo dependerá de una estrategia sanitaria rigurosa y del impulso a nuevas tecnologías.

Cultivo con futuro

La frambuesa peruana tiene el potencial para repetir el fenómeno del arándano. Pero para lograrlo, será clave apostar por la calidad sanitaria, una estrategia comercial bien articulada, la asociatividad entre productores y el desarrollo de **infraestructura de congelado**. Con ello, Perú no solo respondería a una demanda insatisfecha global, sino que impulsaría una nueva alternativa económica para miles de pequeños agricultores ☞



Escribe: Bruno Nazario, abogado del Área de Transportes y Seguros de Araya & Cía. Abogados.

Exportaciones peruanas a Europa en jaque por colapso logístico en Rotterdam

El comercio internacional enfrenta un nuevo obstáculo logístico: el **Puerto de Rotterdam (Holanda)**, principal punto de entrada para productos perecibles en Europa, atraviesa una severa congestión que retrasa el flujo de embarcaciones. Esta situación ha extendido los tiempos de tránsito y generados cuellos de botella, afectando especialmente a los exportadores del hemisferio sur que dependen de este puerto como puerta de entrada clave.

En el caso peruano, las demoras en Rotterdam tienen un impacto directo sobre las exportaciones de **productos frescos como uvas, mangos, arándanos, espárragos y cítricos**. La pérdida de frescura, el incremento de costos logísticos y el riesgo de incumplimientos contractuales figuran entre las principales amenazas.

Retrasos de hasta una semana comprometen la calidad, los costos y la calidad de productos frescos peruanos en el mercado europeo, debido a la saturación del principal puerto europeo.

¿Qué está pasando en Rotterdam?

Durante las últimas semanas, el puerto ha sido afectado por una combinación de factores:

- ◆ Condiciones climáticas adversas en rutas clave que han ralentizado las embarcaciones.
- ◆ Desvíos de tráfico por la crisis en el Mar Rojo, lo que ha sobrecargado puertos del norte de Europa.
- ◆ Limitaciones operativas y congestión interna, con demoras de hasta una semana para atracar.
- ◆ Huelgas laborales recientes, como la que redujo en 50 % la capacidad del terminal Hutchison Ports Delta II. 🖐️

Según el portal especializado **SeaRates** (marzo de 2025), Rotterdam registra un tiempo promedio de permanencia de contenedores (dwell time) de 9.1 días, el más alto en años. En terminales como Europe Container Terminals (ECT) y Rotterdam World Gateway (RWG), los tiempos de espera para feeders y barcas superan las 48 horas, y la ocupación de muelles alcanza el 80 %.

Impacto en las agroexportaciones peruanas

El embudo logístico ha encendido las alertas entre los agroexportadores peruanos de productos frescos —como uvas, mangos, arándanos, espárragos o cítricos—, quienes enfrentan ventanas comerciales estrechas y exigencias de puntualidad en Europa. Los principales impactos son:

- ◆ Pérdida de calidad del producto fresco, afectando su aceptación y precio en destino.
- ◆ Sobrecostos logísticos por demoras, almacenaje y desvíos de itinerario.
- ◆ Riesgo de incumplimientos contractuales ante entregas fuera de plazo.
- ◆ Deterioro de la reputación comercial, especialmente en mercados exigentes como el europeo.

Esto se produce a pesar de que las agroexportaciones peruanas crecieron un 23.7 % en enero de 2025, alcanzando los \$1.354 millones, con productos estrella como uvas, paltas y mangos.

¿Qué pueden hacer los exportadores?

Frente a este panorama, se recomienda a las empresas exportadoras:

- ◆ Revisar contratos logísticos y cláusulas de fuerza mayor.
- ◆ Evaluar coberturas de seguros de carga y condiciones de transporte.



**DECLARADO
EVENTO DE INTERÉS SECTOR
AGRARIO Y RIEGO
MIDAGRI**

AgroFest
SUMMIT & EXPO 2025

4^{TA} Edición | Del 11 al 13 de JUNIO

La Videna - IPD, Polideportivo N°3, San Luis, Lima - Perú



No pierdas la oportunidad de PARTICIPAR y formar parte del megaevento agroindustrial más importante del Perú

¡Reserva tu STAND AHORA!

CONTACTO COMERCIAL
+51 949 407 539

Síguenos: **f** **@** **in**

agrofest.pe

*RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 0035-2025-MIDAGRI.
**Imagen referencial, el costo de implementación/estructuras del stand es a cuenta del expositor.

- ◆ Mantener comunicación con compradores para anticipar renegociaciones.
- ◆ Consultar con asesores legales y logísticos para mitigar impactos.

La crisis en Rotterdam revela la fragilidad de las cadenas globales de suministro y la importancia de una planificación integral que contemple no solo lo productivo, sino también lo legal, comercial y operativo.

La situación en Rotterdam es un recordatorio de la fragilidad de las cadenas globales de suministro, y

de la necesidad de una planificación integral que incluya no solo lo productivo, sino también lo legal, logístico y comercial.

Invitamos a todas las empresas que estén enfrentando dificultades logísticas o comerciales producto de los retrasos en el Puerto de Rotterdam a contactarnos. En Araya & Cía. Abogados, contamos con más de 20 años de experiencia en el sector, lo que nos posiciona como expertos en ofrecer orientación legal y contractual, evaluar estrategias de acción y defender eficazmente los intereses de los exportadores .

La robótica en la agricultura

La robótica agrícola está avanzando rápidamente, transformando el sector al mejorar la eficiencia, reducir costos y optimizar el uso de recursos naturales.

En mi reciente visita a la World FIRA en Toulouse, Francia, uno de los principales eventos sobre robótica agrícola, quedó claro que el futuro ya está aquí. Robots con inteligencia artificial, visión computarizada y sensores avanzados realizan tareas como siembra, manejo de cultivos y cosecha con una precisión impresionante.

Estos robots también permiten detectar plagas y enfermedades de manera temprana, facilitando respuestas rápidas y localizadas.

La automatización no solo aumenta la productividad, sino que mejora las condiciones laborales, reduciendo tareas repetitivas y físicas, y fomenta una agricultura más sostenible. En este artículo, exploraremos algunos de los avances más prometedores en robótica agrícola y su enorme potencial para transformar el sector.



Foto 1. Dos robots trabajando de forma conjunta: el primero actúa como líder, trazando la ruta de trabajo mientras realiza una labor agrícola; el segundo lo sigue, ejecutando la siembra. Fuente: El autor, 2025.



Escribe: Rubén Darío Collantes Veliz, PhD de la Universidad Federal de Santa María (Brasil) y Universidad Politécnica de Cataluña (España)

Hoy en día, es común encontrar en internet información sobre vehículos autónomos y funciones avanzadas de asistencia al conductor. Estas tecnologías incluyen sistemas que controlan automáticamente los frenos, la distancia entre vehículos, la velocidad e incluso el estacionamiento. A medida que estos avances se vuelven más frecuentes, surgen dudas sobre los términos **automatización** y **autonomía**, que, aunque relacionados, tienen significados distintos.

La **automatización** hace referencia al uso de tecnología, sistemas mecánicos o digitales para ejecutar tareas de manera eficiente sin necesidad de intervención humana directa. En cambio, la **autonomía** implica que un sistema o máquina pueda operar por sí mismo, tomando decisiones y adaptándose en tiempo real a las condiciones del entorno, sin necesidad de supervisión constante. Esta distinción es fun-

damental para entender la diferencia entre sistemas que solo asisten al ser humano y aquellos que pueden actuar de forma independiente.

En el ámbito agrícola, la automatización ya está generando impactos significativos: mejora la eficiencia, reduce los costos y optimiza procesos como la siembra, el mantenimiento de los cultivos y la cosecha. Sin embargo, la verdadera revolución llega con la autonomía, que permite a las máquinas y robots agrícolas tomar decisiones inteligentes basadas en datos sobre el suelo, clima y estado del cultivo, todo en tiempo real.

La agricultura, tradicionalmente vista como una actividad manual, ha evolucionado gracias a los avances científicos y tecnológicos. En particular, la **agricultura corporativa**, que se caracteriza por grandes extensiones de terreno, ha adoptado con fuerza los principios de la **agricultura de precisión**. Esta filosofía busca maximizar la producción utilizando eficientemente los recursos, aprovechando herramientas como sensores, sistemas GPS, inteligencia artificial y robótica avanzada.

Al igual que en otros sectores, la eficiencia en el agro pasa por automatizar procesos y minimizar errores huma-

nos. En este sentido, la incorporación de tecnologías robóticas se ha vuelto no solo relevante, sino vital, para afrontar los desafíos actuales: desde el aumento de la demanda alimentaria global hasta la necesidad de reducir el impacto ambiental y promover una producción más sostenible.

Mantenimiento del cultivo y siembra con sistemas guiados

Para este tipo de operaciones, se recopilan datos multiespectrales mediante drones equipados con sensores. El objetivo es monitorear el cultivo y luego definir la actividad agrícola a realizar. La empresa **TSCF** (Tecnologías en Sistema de Información), con sede en Francia, ha diseñado dos robots que trabajan en conjunto (foto 1).

El robot líder sigue una trayectoria a velocidad constante utilizando RTK GNSS (sistema global de navegación por satélite y cinemática en tiempo real). El segundo robot sigue esta misma trayectoria utilizando el mismo sensor, pero también controla su velocidad para mantener la distancia deseada con el líder. Es posible que se desplacen uno al lado del otro o a unos metros por detrás. 



Foto 2. El robot Orio, diseñado específicamente para la siembra precisa de hortalizas. Fuente: El autor, 2025.

Al final de la fila, los robots realizan un giro en U, uno tras otro: cuando el robot líder llega a la zona de giro, lo ejecuta y libera el espacio al terminar; entonces, el segundo robot espera a que dicha zona esté libre antes de entrar.

Ambos robots están equipados con implementos para realizar una tarea específica en el campo. En la foto 1 se observa el robot líder con un implemento cultivador y al segundo robot con una sembradora.

Un robot llamado **Orio** (foto 2), desarrollado por la empresa Naïo Technologies, trabaja en siembra con precisión gracias a un sistema de guiado basado en señal GPS RTK. Este robot está diseñado para cultivos en hileras y parcelas, como lechuga, cebolla, zanahoria, col, puerro, coliflor, ajo y culantro. Tiene una velocidad de desplazamiento de 5,5 km/h y una autonomía de 8 horas de trabajo continuo.

Otro robot de la misma empresa, llamado **Ted** (foto 3), está especializado en el trabajo en viñedos. Realiza deshierbo mecánico y preciso, sin el uso de herbicidas, respetando tanto el suelo como el cultivo. Con la misma autonomía de 8 horas, Ted permite programar intervenciones de forma sencilla y con-

veniente. Su estructura está diseñada para adaptarse a diversos implementos, como discos dentados, dedos escardadores y rejas cavadoras.

Cosechadoras de uva

La cosechadora de uvas autónoma está diseñada específicamente para la producción de vinos, donde el desprendimiento de la uva del racimo y la oxidación son inaceptables. La única alternativa para una vinificación de alta calidad era la vendimia manual, ya que todas las cosechadoras mecánicas existentes eran máquinas que operaban por sacudidas. El problema fundamental de este tipo de máquinas es que desintegran los racimos, provocando el desprendimiento de las uvas por vibración y la oxidación inmediata del mosto. Esto reduce significativamente la calidad de la uva cosechada, haciéndola inadecuada para la producción de vinos de alta calidad.

La cosechadora **Slopehelper** (foto 4) elimina este problema al recolectar cuidadosamente los racimos, garantizando que permanezcan intactos y sin oxidación. A diferencia de las cosechadoras convencionales, la **Slopehelper** per-

mite transportar racimos enteros al centro de producción de vino, donde se clasifican mediante máquinas de clasificación avanzadas. Esto preserva la calidad, lo que permite producir vinos excepcionales que antes solo se lograban con cosecha manual. Esta innovación marca una revolución en la automatización de los viñedos, permitiendo a los viticultores combinar eficiencia con una producción enológica de primer nivel.

Mientras el mundo avanza hacia una agricultura cada vez más automatizada y tecnológicamente avanzada, en gran parte de América Latina, y especialmente en el Perú, la robótica agrícola sigue siendo una promesa lejana más que una realidad palpable. Aunque existen algunos esfuerzos aislados, lo cierto es que la brecha tecnológica es considerable, y muchos agricultores aún dependen de métodos tradicionales que, si bien han sostenido al campo por generaciones, hoy enfrentan desafíos complejos como el cambio climático, la escasez de mano de obra y la creciente demanda alimentaria.

La falta de infraestructura, inversión en innovación, capacitación y entrenamiento, políticas públicas sólidas



Foto 3. El robot Ted está diseñado para el mantenimiento de cultivo en viñedos. Fuente: El autor, 2025.

Las barreras de acceso a tecnología en zonas rurales son barreras que impiden la adopción de soluciones avanzadas como la robótica. En el Perú, esta situación se acentúa por la fuerte segmentación del agro: mientras grandes empresas agroexportadoras cuentan con ciertas tecnologías de precisión, la mayoría de pequeños y medianos agricultores —que representan una porción importante de la producción nacional— aún operan con herramientas básicas.

Sin embargo, no todo está perdido. El caso de Brasil es un ejemplo cercano e inspirador. A través de una combinación de inversión pública, colaboración con universidades, desarrollo de startups agrícolas y una visión estratégica de largo plazo, Brasil está logrando posicionarse como un referente en robótica y automatización aplicada al campo. La ciencia, la tecnología y la investigación han permitido que el país haya escalado a los niveles más altos, con récords en la producción de granos y exportaciones, reafirmando la agroindustria como un sector fundamental para el desarrollo brasileño y posicionándolo como uno de los principales proveedores mundiales de alimentos. Este modelo demuestra que, con voluntad política, visión de futuro y articulación entre el Estado, la ciencia y el sector privado, es posible cerrar la brecha tecnológica.

El Perú tiene talento, biodiversidad y un sector agrícola con gran potencial. Pero para que la robótica agrícola deje de ser una utopía y se convierta en una herramienta real de desarrollo, es necesario apostar por la innovación con un enfoque inclusivo. Invertir en educación técnica, impulsar políticas de apoyo a la tecnología en el agro y fomentar la colaboración regional pueden ser los primeros pasos hacia una agricultura más moderna, productiva y sostenible. La tecnología ya está transformando el mundo. La pregunta es: ¿dejaremos que nos pase por encima o nos subiremos al tren del cambio con inteligencia y visión? 🤖

♦ **Nota de redacción:** Para cualquier consulta, pueden ponerse en contacto con el **Dr. Rubén D. Collantes Veliz** a través del correo electrónico: ruben.dario.collantes@upc.edu. También pueden visitar el enlace: <https://loquenosabiasdemaquinaria.blogspot.com/>



Foto 4. Robot cosechador de uvas diseñado para la producción de vinos de calidad. Fuente: El autor, 2025.



Rubén Darío Collantes Veliz, PhD de la UFSM (Brasil) y la UPC (España), posa en la Unidad de Mecanización Agraria (UMA) de la UPC. Fuente: El autor, 2025.

Descubren cinco nuevas especies de papaya de altura en Amazonas

Un hallazgo científico revela la riqueza biológica de las tierras altas del nororiente peruano y marca un hito para la ciencia y la conservación de la biodiversidad.

Un equipo de científicos del Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva (INDES-CES), de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas (UNTRM), ha logrado un importante descubrimiento tras años de estudio: la identificación de cinco nuevas especies de papaya de altura pertenecientes al género *Vasconcellea*, en el nororiente del Perú. Este hallazgo ha sido publicado en la reconocida revista científica PLOS ONE, bajo el título “An integrative approach reveals five new species of highland papayas (*Caricaceae*, *Vasconcellea*) from northern Peru”.

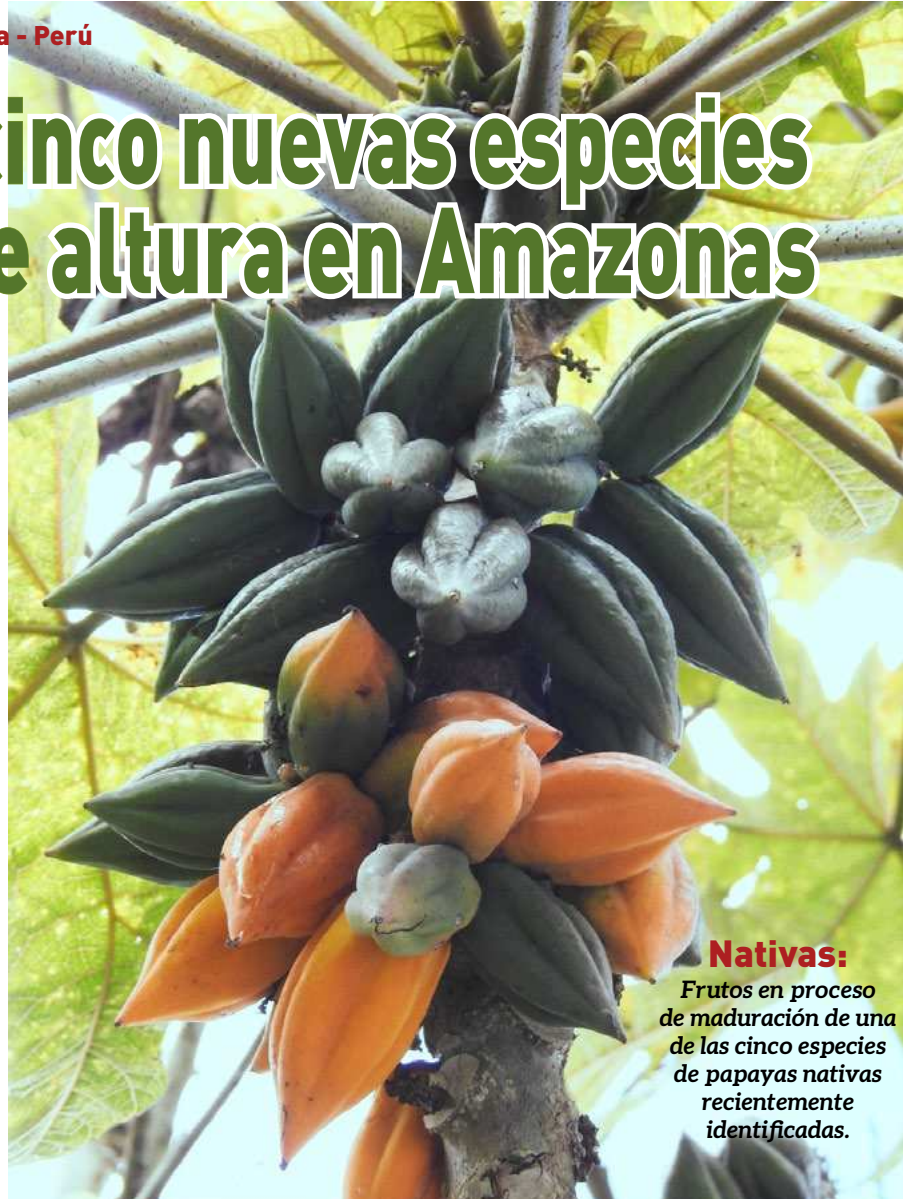
Proceso de investigación

La investigación se basó en un enfoque multidisciplinario que combinó técnicas moleculares, morfológicas y filogenéticas para asegurar una correcta delimitación de las especies. Se aplicaron cuatro métodos genéticos: dos basados en la distancia genética y otros dos centrados en modelos de coalescencia. Estos análisis fueron complementados con estudios morfológicos apoyados en claves taxonómicas, así como con análisis filogenéticos basados en varios genes.

Gracias a este riguroso proceso, se identificaron cinco especies nuevas: *Vasconcellea badilloi*, *Vasconcellea carvalhoae*, *Vasconcellea chachapoyensis*, *Vasconcellea pentalobis* y *Vasconcellea peruviansis*, todas designadas como sp. nov. para indicar su reconocimiento formal como nuevas para la ciencia.

Importante hallazgo

Este descubrimiento representa un avance significativo para la ciencia y la conservación de la biodiversidad en el Perú, especialmente en ecosistemas de tierras altas aún poco explorados. La utilización de herramientas moleculares resulta esencial para reconocer adecuadamente



Nativas:

Frutos en proceso de maduración de una de las cinco especies de papayas nativas recientemente identificadas.

especies que podrían pasar desapercibidas mediante métodos tradicionales. Además, al tratarse de especies posiblemente amenazadas, su identificación es un paso clave hacia su protección, recuperación y potencial aprovechamiento.

El hallazgo no solo contribuye al conocimiento botánico de la región, sino que también abre nuevas oportunidades para la investigación agrícola y agroindustrial. Estas especies podrían contener características genéticas valiosas que permitan mejorar cultivos existentes o desarrollar

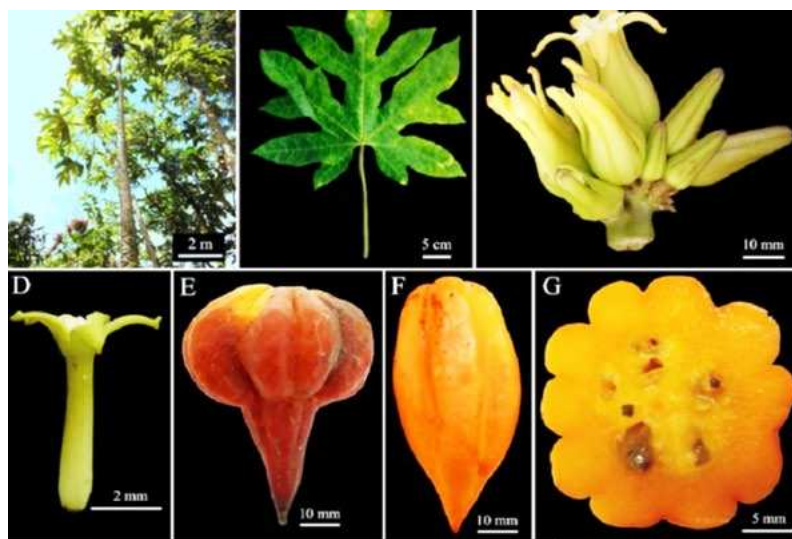
nuevas variedades adaptadas a condiciones climáticas particulares.

Aporte de la UNTRM

Con este aporte, la UNTRM a través del INDES-CES, reafirma su compromiso con la investigación científica como base del desarrollo sostenible, y destaca el gran potencial biológico de la región Amazonas para el país y el mundo, según informó el Dr. Manuel Oliva Cruz, director del INDES-CES.

Morfolo- logía:

Vista general de la planta, hojas, flores y frutos de las especies descubiertas del género *Vasconcellea*.



La importancia de ver con lupa nuestra realidad

Sin datos no hay desarrollo

La falta de información estadística desagregada limita las decisiones públicas y desconecta a los ciudadanos de los problemas que viven a diario. Contar con datos por distrito debe ser una política de Estado.



Contar con datos y proyecciones estadísticas es clave para comprender la situación socioeconómica de un país. Estos insumos permiten comparaciones entre regiones, ayudan a entender mejor los problemas y, sobre todo, sirven como herramientas para diseñar políticas efectivas de desarrollo. Sin embargo, en el Perú, buena parte de la información disponible es demasiado general y no refleja con claridad qué ocurre en provincias o distritos específicos en aspectos críticos como salud, educación o economía.

En los últimos años, el **Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)** ha avanzado en la elaboración de datos, pero aún existe una brecha: faltan cifras más desagregadas, diversas y actualizadas. Esta carencia representa un serio obstáculo para los tomadores de decisiones, quienes requieren información precisa para planificar, priorizar y evaluar acciones.

Urge una base de datos distrital y periódica

Establecer como política de Estado la elaboración y actualización periódica de bases de datos desagregadas por distrito, ámbito rural y urbano, debería ser una prioridad. Esta información debe servir de línea de base para los tres niveles de gobierno. Así, sería posible medir con mayor precisión los avances o retrocesos de la gestión pública, y evitar discursos políticos vacíos, sin respaldo técnico ni evidencia.

Lo que no se mide no se gestiona

Los datos nacionales son importantes: saber que el **43.1 % de niños menores de tres años tiene anemia**, o que solo el **13.7 % de estudiantes de sexto grado comprenden matemáticas**, ofrece una idea del problema. Pero si no sabemos cómo se comportan estos indicadores en una provin-



Escribe: Econ. Juan Escobar Guardia, gerente de Planeamiento & Gestión SAC (jescobar@planeamientoygestion.com.pe)

cia o distrito específico, no podemos actuar con efectividad. Es en el territorio donde se deben ejecutar los cambios, y para eso se necesita información localizada.

Cuando un ciudadano accede solo a cifras nacionales, puede sentirse ajeno al problema. Pero si sabe que en su distrito la anemia afecta al 50 % de los niños, o que la escuela de su hijo tiene los peores resultados de la región, su percepción cambia: se activa la conciencia, crece la exigencia y nace el impulso de transformación.

Transparencia territorial y presupuestal

En el pasado, se contaba con mapas de pobreza distritales. Hoy existen indicadores de desarrollo humano (IDH) elaborados por el PNUD a nivel distrital, pero su difusión es escasa y los datos siguen siendo muy generales. Esto impide una acción basada en evidencia específica.

La situación es similar con el presupuesto público. Aunque el portal de transparencia del Ministerio de Economía y Finanzas permite consultar cuánto se asigna a un distrito como **Muquiyauyo, en Junín**, no existe una herramienta que consolide todo el presupuesto invertido allí: el de la municipalidad distrital, la provincial, el gobierno regional y los ministerios con presencia local. Una plataforma integrada, impulsada por el MEF, permitiría una mejor planificación, mayor transparencia y control ciudadano.

Información para decidir, planificar y exigir

Contar con datos integrales ayudaría también en los procesos de presupuesto participativo. La ciudadanía podría proponer y priorizar obras con conocimiento de causa, evitando que las autoridades desvíen recursos o engañen con obras menores. Muchos problemas que enfrentan las familias no solo se deben a la falta de recursos, sino también a la mala gestión.

Por ello, es vital fomentar una cultura de movilización social y apren-

dizaje sustentada en información clara, accesible y territorializada. Un ejemplo inspirador es el **distrito de Iguaín**, provincia de Huanta, región Ayacucho, **donde la anemia infantil se redujo de 65 % a 6.3 % entre 2015 y 2021**, gracias a una gestión articulada y comprometida. Esta experiencia fue reconocida con el premio Sasakawa por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Un “librito estadístico” por distrito

En educación, urge mirar más

allá de los puntajes en comprensión lectora o matemáticas. Necesitamos datos sobre la educación física de los niños, su formación cívica, conocimientos en historia y geografía del Perú, y el nivel de preparación de sus docentes. Sería útil que cada distrito cuente con un “librito estadístico rojiblanco” que sirva como hoja de ruta para sus autoridades. Solo así podrán tomar decisiones informadas, compararse con otras zonas y orientar sus acciones hacia el verdadero desarrollo 📖

Innovación circular:

El camino andino hacia la sostenibilidad en Ocongate - Cusco

En el III Salón del Queso Peruano, realizado en la ciudad de Lima del 22 al 25 de mayo, participaron exitosamente familias productoras del distrito de Ocongate, región Cusco, dedicadas a la producción láctea. Su presencia destacó por la alta calidad y diversificación de sus productos, pero principalmente por incorporar un enfoque de sostenibilidad en toda la cadena de valor.



Queso de los andes de Cusco, más que un producto: territorio, cultura y trabajo:

En una cata llena de orgullo y sabor, los productores de la Asociación de Productores Sumaq Ausangate mostraron lo mejor de su arte quesero, presentando variedades que sorprendieron y deleitaron al público: quesos andino, gouda, cheddar, aromatizado y parmesano, además de mantequilla clásica y de lactosuero, durante el III Salón del Queso Peruano.

En el corazón del distrito de Ocongate, provincia de Quispicanchi, región Cusco, a más de 3.500 m s.n.m., la producción láctea representa mucho más que una actividad económica: es una expresión viva de identidad, saberes ancestrales y resiliencia de las familias altoandinas.

Sin embargo, esta actividad enfrenta retos crecientes en las zonas altoandinas, como la escasez de agua y los impactos del cambio climático. Ante este escenario, con el acompañamiento técnico de la **Asociación Jesús Obrero (CCAJO)** y el apoyo de la **Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)**, se está implementando un modelo de economía circular adaptado al contexto rural andino.

Este modelo combina conocimientos tradicionales con innovaciones tecnológicas apropiadas, promoviendo prácticas sostenibles y eficientes en el uso de recursos, mejorando la calidad de los productos lácteos, reduciendo residuos y fortaleciendo el desarrollo local. Así, Ocongate se posiciona como una experiencia pionera en la construcción de una cadena láctea más sostenible, resiliente y culturalmente arraigada.

Innovaciones que transforman y revelan el potencial transformador de la economía circular en el sector lácteo rural. Entre ellas destacan:

♦ **Mantequilla de lactosuero:** El lactosuero, que representa hasta el 85 % del volumen de leche procesada y que tradicionalmente era descartado, ahora se aprovecha para elaborar una mantequilla con bajo contenido graso y alto valor proteico. Esta innovación no solo reduce el impacto ambiental, sino que diversifica la oferta de productos con identidad andina.

♦ **Sistemas de recirculación de agua:** Se implementaron tecnologías que permiten reutilizar el agua de enfriamiento, logrando ahorros de hasta 80 % sin comprometer la inocuidad alimentaria.

♦ **Humedales construidos:** Se desarrollaron sistemas de tratamiento de aguas residuales a través de filtración natural con plantas y gravas, protegiendo las fuentes hídricas y el suelo. 



Economía circular:

Ing. Angélica Guerreros Espinoza, coordinadora del Convenio "Economía circular para mayor rentabilidad económica, social y ambiental de emprendimientos rurales en el Perú", de la Asociación Jesús Obrero (CCAJO), durante su exposición en el III Salón del Queso Peruano, destacó cómo las familias ganaderas altoandinas están impulsando una industria láctea más sostenible. Resaltó los avances concretos que ya están marcando la diferencia en las comunidades de Quispicanchi, como la implementación de sistemas para recuperar y reutilizar el agua, la producción de mantequilla a partir del lactosuero, un subproducto antes descartado y la creación de humedales artificiales para el tratamiento natural de aguas residuales.



◆ **Tecnificación del riego y energía solar:**

Se utilizaron motobombas solares y sistemas de riego por aspersión para asegurar el cultivo de forrajes durante la temporada seca, mejorando la seguridad alimentaria del ganado.

◆ **Bebedores automáticos y cercos eléctricos solares:**

Estas tecnologías garantizan acceso constante a agua limpia para los animales y permiten un pastoreo rotativo, evitando el sobrepastoreo y favoreciendo la regeneración de los pastos.

◆ **Alimento balanceado y abonos orgánicos:**

A partir de insumos locales como maíz molido y otros residuos agrícolas, se elaboran alimentos para el ganado y biofertilizantes (compost y biol) que mejoran la fertilidad del suelo, reduciendo la dependencia de insumos químicos.

Hacia una nueva visión del queso andino

La experiencia de Ocongate marca el inicio de una transformación profunda hacia una cadena láctea más sostenible, resiliente y arraigada en la identidad cultural andina. Quesos, mantequillas y otros derivados lácteos mantienen su sabor y calidad tradicionales, pero ahora son elaborados con tecnologías e innovaciones que reducen significativamente la huella hídrica y de carbono.

Este modelo demuestra que es posible innovar desde lo rural, articulando el cuidado del ambiente con la revalorización de saberes locales y la generación de oportunidades económicas genuinas para las comunidades altoandinas. De cara al futuro, se busca compartir estas experiencias con más productores y promover su escalabilidad, consolidando un camino hacia una producción láctea más justa, sostenible y culturalmente pertinente.

La participación en el **III Salón del Queso Peruano** ha sido un reconocimiento al esfuerzo colectivo por construir, desde las zonas altoandinas del Cusco, un futuro más justo, eficiente y sostenible.



Potencialidades del lactosuero:

El suero de leche, un subproducto generado en la industria láctea, tiene un gran potencial en el marco de la economía circular. Puede ser aprovechado para la elaboración de productos de valor agregado, contribuyendo a la reducción de residuos, minimizando el impacto ambiental en el suelo, el aire y el agua; asimismo, incrementando el ingreso de las familias dedicadas a esta actividad.



Mujeres que inspiran:

La Sra. Josefina Huanca Turpo, socia de la Asociación de Productores Sumaq Ausangate, compartió con el corazón abierto su historia como emprendedora quesera durante la inauguración del III Salón del Queso Peruano. Sus palabras nos recordaron que detrás de cada queso hay mujeres valientes, un proceso de transformación y una comunidad que sueña en colectivo. Su testimonio emocionó al público, en presencia de Roxana Donet, directora del Centro Ecueménico de Promoción y Acción Social (Cedepas Norte), y de los ministros Ángel Manero (Desarrollo Agrario y Riego), Leslie Urteaga (Desarrollo e Inclusión Social) y Desilú León (Comercio Exterior y Turismo).



Destacada participación:

La delegación de productores queseros del distrito de Ocongate, provincia de Quispicanchi, región Cusco, con el apoyo de la Asociación Jesús Obrero (CCAIJO) y en un trabajo articulado con otras instituciones públicas y privadas del sector, tuvo una destacada participación en el III Salón del Queso Peruano. En este evento, el público pudo degustar productos elaborados a los pies del nevado Ausangate, con sabores únicos que reflejan la tradición y el esfuerzo de las familias altoandinas.



III Salón del Queso Peruano:

El arte y sabor del campo en cada bocado

Más de 150 productores de diversas regiones presentaron más de 82 variedades de quesos, incluyendo innovaciones como quesos saborizados con trucha, maíz morado, ajíes y hierbas finas. Durante el evento se vendieron más de 60 toneladas de productos, generando ingresos superiores a un millón de soles. El III Salón del Queso Peruano reunió a miles

de visitantes que disfrutaron de degustaciones, actividades culturales y ruedas de negocios, impulsando la valorización y comercialización del queso artesanal peruano. Además, se oficializó el ambicioso Proyecto ProLácteos, que fortalecerá la cadena láctea en ocho regiones del país, beneficiando a más de 4.500 productores.





Por: Alejandro Trinidad Ardiles /
Robinson León Trinidad

La tercera edición del **Salón del Queso Peruano**, organizada por el **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego** (Midagri), el **Centro Ecuménico de Promoción y Acción Social** (Cedepas-Norte), con la colaboración de los **gobiernos regionales de Cajamarca y Huánuco**, así como de otras instituciones desconcentradas del **Midagri**, como **Agromercado, Agroideas, AgroRural** e **INIA**, se desarrolló con éxito del 22 al 25 de mayo en el moderno y espacioso **Centro de Convenciones de Lima**.

El evento celebró la riqueza y diversidad de la producción quesera artesanal del país, ofreciendo a miles de visitantes la oportunidad de degustar una amplia variedad

de quesos frescos, semimadurados madurados y saborizados con finas hierbas, interactuar con los queseros artesanales, nutrirse de sus vivencias y recetas, y, por supuesto, disfrutar de actividades conexas como música y baile.

¿Qué es el Salón Peruano del Queso?

Desde su creación, este evento fue concebido para reunir en un solo espacio a productores, vendedores y empresarios de restaurantes, cafeterías, panaderías y amantes del queso, con el objetivo de celebrar y promover la cultura quesera y rendir homenaje a los ganaderos, quienes son el primer eslabón en la cadena láctea-transformadora. Además, el **III Salón del Queso Peruano** contribuyó a visibilizar y valorizar a los productores que elaboran quesos de forma tradicional,

utilizando técnicas ancestrales e insumos naturales.

Variedades por doquier

En esta tercera edición, **más de 150 productores** de las regiones de **Cajamarca, La Libertad, Áncash, Lima, Huánuco, Pasco (Oxapampa), Huancavelica, Ayacucho, Cusco, Arequipa, Puno**, entre otras, **presentaron más de 82 variedades de quesos**: frescos, madurados, semimadurados saborizados con hierbas finas, tomate y ajíes, quesos especiales elaborados con leche de cabra, además de mantequilla, yogur tradicional, frutado y yogur griego elaborado con leche de oveja. Se estima que se vendieron **más de 60 toneladas de productos, por un monto superior a un millón de soles**.

Saborizados

Una de las novedades del evento fue el **queso saborizado con trucha y romero**, una innovación presentada por la **planta El Ingenio Valle Azul**, de la **Asociación de Productores Lácteos "Vida Abundante"**, de la provincia de **Concepción**, región **Junín**. Además, diversos stands ofrecieron quesos semifuertes y madurados, con sabores únicos como **orégano, aceituna, quinua, huacatay, rocoto, tomate**, etc.

La empresa **Chugur S.A.**, de **Cajamarca**, sorprendió con un queso innovador **saborizado con flores**. Por su parte, la familia **Zegarra Golz**, descendientes del ilustre ganadero juliaqueño don **Justo Zegarra Rondón**, desde sus haciendas **Tiracomilla** en **Vilque Chico**, provincia de **Puno** y **Santa María** en **Umachiri** **Melgar**, encabezada por la joven empresaria **Camila Zegarra Reveggino**, exhibió 10 variedades, destacando un **"Camembert"** intermadurado de 100 kilogramos y un **Paria ahumado**.

También la planta quesera **Huacariz**, de **Cajamarca**, atendida por su joven marketera **Ximena Vergara**



El mejor del Perú:

Srtas. Isabel Palomino Cadillo, ejecutiva de ventas de Asociación "Mi Vaquita" del centro poblado Allpachaca, distrito de Chiara, provincia de Huamanga, región Ayacucho; Orly Rojas Chuchón, presidenta; Sr. Wilfredo Paquiyauri Salvatierra, jefe de planta; y Srta. Liz Salvatierra Rojas, vicepresidenta, se coronaron con el queso "Ternura Negra" — un queso madurado durante dos meses y elaborado con maíz morado — que fue consagrado como el mejor del país. Destacó entre 82 muestras evaluadas por su calidad y originalidad.

Alvarado, ofreció quesos madurados en un túnel natural, brindando una experiencia única a los visitantes.

Mientras tanto, **Productos Lácteos Anda S.A.C.**, del distrito de Santo Domingo de Anda, provincia de Leoncio Prado, región Huánuco, presentó quesos innovadores con **cecina, chorizo, ají charapita y sachá culantro**. Asimismo, la **Red de Asociaciones de Mujeres Productoras y Emprendedoras** de la provincia de Jauja, región Junín, ofreció degustaciones de **quesos con albahaca y apio**.

La empresa **La Cosecha S.A.C.**, del distrito de **Vinchos**, provincia de Huamanga, región Ayacucho, destacó con sus quesos maduros elaborados con **leche de cabra Saanen**. Solo en el primer día del evento, vendieron aproximadamente **200 moldes de 400 gramos** cada uno. Lo cual demuestra el crecimiento de consumo de los productos gourmet.

Complemento

Como el queso es un producto ideal para el maridaje, no faltaron los buenos vinos de las mejores bodegas nacionales, licores de arándano y otros exóticos, así como cafés, chocolates y bocadillos como panes, galletas de quinua y rosquitas cajamarquinas.

Los ganadores

En el **VIII Concurso Nacional de Quesos** participaron **82 muestras de 41 plantas queseras**, provenientes de **14 regiones del país**, con quesos madurados y semimadurados. Las muestras compitieron en ocho categorías, incluyendo **Paria, Andino, Regional, Innovación e Internacional**. En cada categoría se aplicaron criterios físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. El jurado, conformado por especialistas nacionales e internacionales, realizó una exigente evaluación para determinar a los ganadores, considerando aspectos como textura, aroma y sabor.

Entre los jueces estuvieron: la **Ings. Colette Oleachea**, autora de publicaciones sobre gastronomía; **Rocío Serna Díaz**, especialista en gestión de calidad e inocuidad alimentaria; **Josner Ruíz Ruíz**, gerente de **Incaru Perú Impo/Expo SAC**; la **Dra. Fanny Ludeña Urquiza**, especialista en biología y tecnología de alimen-

tos; **Ings. Carlos Camus Salazar**, especialista en cadenas de derivados lácteos; **José Manuel Prieto**, especialista en quesos semimadurados; **Carlos Mori Núñez**, director de la **Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Católica Santa María**, de Arequipa; **Jorge Vargas Morán**, profesor prin-



Orgullo liberteño:

Sres. **Abel Luis Cueva (2)**, gerente general de la Asociación **Perla del Paraíso**, de Otuzco, La Libertad; flanqueado por **Rosas Carrión Casiano**, socio; **Brando Ellén Rocha** y **Marly López Paredes**, trabajadores de planta, se sienten orgullosos de haber obtenido el segundo puesto en la categoría **Internacional Semimaduro** durante el **VIII Concurso Nacional de Quesos**. El stand de esta organización presentó una variedad de quesos maduros y semimaduros, elaborados con leche de vacas alimentadas con pastos naturales, y fue uno de los más visitados por el público limeño. Regresaron a Otuzco muy satisfechos por su participación en el certamen y por haber concretado importantes contactos comerciales. Pedidos a nivel nacional: celulares 970007938 y 947539831.



Honor al mérito:

Ings. Efraín Avendaño Torres, gerente general de Montefino S.A.C., del distrito de Chiara, Huamanga, Ayacucho; Marilú Alarcón Quispe, responsable de calidad; y la anfitriona Valeria Ganoza Palomino, muestran orgullosos las medallas y los quesos con los que ganaron en cuatro categorías.

Principal de la Facultad de Zootecnia de la UNALM; Denilson Condori Condori, especialista en supervisión de producción de quesos; Jorge Bernilla Gonzales, director técnico de Linros Interinsumos S.A.; Angelo Rabanal Ibáñez, especialista en quesos con experiencia en Nueva Zelanda; Sr. Tito Vega, coach, comunicador y actor; Méd. Vet. Zoot. César Condori Carbajal, gerente general de Moyandina de Ayaviri, Puno; Sr. Giacomo Bocchio, profesional en alta cocina, pastelería y panadería; Sra. Sandra Razzetto, chef ejecutiva formada en Estados Unidos; Dres. Mauro Bonafede, de la Universidad Autónoma de Barcelona, España; Sergio Borbonet Legnani, especialista en organización de eventos lácteos en Uruguay; Delaskar Murillo, de la Fundación Universitaria del Área Andina de Bogotá, Colombia; Werley Efrem Campos, agregado agrícola de la Embajada de Brasil en Perú; Karissa Silva, docente de la Escuela de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Perú; Ing. Teresa Alvarado Yachi, docente principal de la Facultad de Zootecnia de la UNALM; Dra. Rosa Caverro Baldeón, jurada internacional en lácteos formada en la Universidad Tecnológica de Uruguay; y Sr. Rudy

Desde la Capital Ganadera del Perú:

Srtas. Camila Zegarra Reveggino, jefa de producción de Hacienda Tiracomilla en Vilque, Puno; María Eugenia Zegarra Traverso, y Sr. Santiago Zegarra Traverso, del fundo Santa María en Umachiri, Melgar. Ellos realzaron la larga y rica tradición ganadera de su familia con los quesos de las marcas "La Tienda" y "Golz".



 **Huichi Aguilar**, experimentado calificador de productos lácteos de la región Puno.

♦ **Campeón Nacional:** Con una puntuación de 97.6/100, y destacando por su sabor equilibrado, textura firme y aroma con notas características, el queso **"Ternura Negra bañado en maíz morado"**, un queso artesanal madurado de la marca **"Mi Vaquita"** de Allpachaca, del distrito de Chiara, Huamanga, región Ayacucho.

♦ **Campeones regionales:** 1) Lácteos Mackey, Cajamarca; 2) Lácteos Huacraruco, distrito de Jesús, Cajamarca; y 3) Flor del Paraíso, Otuzco, La Libertad.

♦ **Categoría Paria:** 1) Samanlac, distrito de Samán, provincia de Azángaro, Puno; 2) D'Establo SAC, Caylloma, Arequipa; y 3) Montefino, Ayacucho.

♦ **Categoría Innovación:** 1) Mi Vaquita, Chiara, Huamanga, Ayacucho; 2) Productos Chuquibamba Premium, de la Sra. Manonga Gómez Quispe; y 3) Mi Vaquita.

♦ **Categoría Andino:** 1) Real Andino, Ayacucho; 2) Samanlac, Samán, Azángaro, Puno; y 3) Montefino, Ayacucho.

♦ **Categoría Peruano Especial:** 1) Montefino, Ayacucho; 2) El Ingenio, Concepción, Junín; y 3) Ocolinda, Fundo Palmeras, Chachapoyas, Amazonas.

♦ **Categoría Internacional Ma-Madurado:** 1) D'Calucho, Oxapampa, Pasco; 2) El Ingenio, Concepción, Junín; y 3) Mosel, Oxapampa, Pasco.

♦ **Categoría Internacional Semi Madurado:** 1) Samanlac, Azángaro, Puno; 2) Perla del Paraíso, Otuzco, La Libertad; y 3) Montefino, Ayacucho.

♦ **Categoría Especial Queso de Cabra:** 1) La Cabrita de Santa Rosa de Quives, Canta, Lima; 2) La Lecherrita de Santa Rosa de Quives, Canta; y 3) Oh Lac, Piura.



Juntos camino al éxito:

Sr. Brando Estela Dávila, de Lácteos "Don Toño" de Chugur, Hualgayoc, región Cajamarca; Ings. Denis Delgado Pérez, jefe del Área de Lácteos del Proyecto Ganadero de la Dirección Regional Agraria de Cajamarca; Alberto Rodas Santa Cruz, director del Proyecto Ganadero; Sres. Celso Castañeda Muñoz, presidente de la Asociación Tiayoc de San Marcos; Marco Silva Díaz y Ramiro Díaz, de Lácteos "Don Toño"; y, sentado, Sr. Antonio Silva Silva, propietario de Lácteos "Don Toño", con los deliciosos quesos Chugur. El Proyecto Ganadero facilitó la presencia de 12 plantas queseras que reciben su apoyo.



Madurados bajo tierra:

La guapa marketera Ximena Vergara Alvarado, de Lácteos Huacariz (Cajamarca), exhibe con orgullo un queso madurado en un túnel natural, lo que le otorga una maduración y sabor únicos. Este distintivo proceso ha conquistado el paladar limeño.

Los productos premiados podrán representar al país en ferias internacionales como **ExpoQueijo Brasil**, ampliando sus oportunidades de mercado. Este certamen marca el cierre de un proceso competitivo que incluyó concursos macrorregionales en el norte, centro y sur del país.

Por otro lado, en el marco del **Salón del Queso Peruano** se realizaron numerosas ruedas de negocio, donde los queseros concretaron interesantes prospectos comerciales.

ProLácteos

El evento fue el escenario perfecto para que **Agromercado**, organismo desconcentrado del Midagri dirigido por el Ing. **Luis Llanos Cabanillas**, oficializara el **Proyecto ProLácteos**, que beneficiará a más de **4.500 productores en 45 distritos de las regiones Cajamarca, La Libertad, Junín, Ayacucho, Arequipa, Cusco, Puno y Tacna**, con el propósito de fortalecer la producción, transformación y comercialización de leche y derivados lácteos.

El lanzamiento estuvo a cargo del **viceministro de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y Riego**, Ing. **Iván Ramos Pastor**, quien destacó que **ProLácteos** es una iniciativa dentro de una política pública de alto impacto, que contempla una **inversión de más de 43 millones de soles**. Este proyecto beneficiará directamente a unidades productoras en ocho regiones del país durante los próximos cuatro años. Intervendrá en **115 plantas de transformación con un enfoque integral** que incluye asistencia técnica, infraestructura, gestión empresarial, articulación comercial y posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.

El primer componente de **ProLácteos** elevará la calidad e inocuidad del producto lácteo desde su origen. Para ello, se desplegarán más de 60 técnicos especializados en campo que



Con sabor y color:

Un llamativo queso, vestido de coloridas flores naturales que le otorgan un sabor especial, fue presentado por la delegación cajamarquina.

capacitarán a los productores en buenas prácticas de ordeño, trazabilidad e higiene. Además, se brindará soporte a 115 plantas de transformación para implementar protocolos de gestión de calidad. Se prevé que seis plantas mejoren sus procesos y obtengan certificación HACCP, garantizando la inocuidad en toda la cadena de valor y facilitando el acceso a mercados con mayores exigencias.

También se formarán 128 maestros queseros mediante capacitaciones técnicas con especialistas internacionales y se desarrollará un software especializado para monitorear en tiempo real la trazabilidad del proceso productivo. El segundo componente apunta a la diferenciación y valorización del producto. Se construirán nueve módulos demostrativos de maduración de quesos, se capacitará a asociaciones en economía



Oxapampa en el pódium:

Sr. Erwin Müller Ríos, gerente de Mosel, obtuvo el tercer puesto en la categoría Internacional Madurado en el Concurso Nacional del Queso Peruano; Sra. Úrsula Hassinger Ramos, administradora de Lácteos D'Calucho, ganó el primer puesto en la categoría Internacional, y Srta. Mercedes Salinas Cárdenas, gerente de la Municipalidad Provincial de Oxapampa, celebran el triunfo de Oxapampa, Pasco.

La ola verde:

El queso mantecoso "Callanquino", producido por la Asociación de Productores Callanquinos de San Pablo, Cajamarca, se envasa en hojas de la planta "tuyo", que crece en los troncos y ramas de los árboles. Estas hojas, inocuas para los alimentos, ofrecen una excelente y natural alternativa para reemplazar los plásticos.



se circular y se impulsará el desarrollo de quesos con denominación de origen. Asimismo, se organizarán pasantías técnicas en distintos mercados y se elaborará un estudio de prospección comercial para derivados lácteos en mercados regionales.

En el frente comercial, **ProLácteos** contempla la participación organizada de productores en ocho concursos macrorregionales y tres nacionales de quesos, con espacios para venta directa. También se gestionarán pasantías internacionales comerciales en Italia, Francia, Brasil y Uruguay, junto con campañas de consumo difundidas en radio, televisión y redes sociales.

El último eje de **ProLácteos** consolidará la capacidad empresarial y asociativa de las organizaciones productoras. Se capacitará a más de 230 productores en gestión organizacional, se formará a 132 líderes rurales como extensionistas y se brindará asesoría especializada a través de 29 profesionales en gestión empresarial y comercial.

Apoyo interinstitucional

La participación de las plantas queseras fue posible gracias al respaldo de sus respectivos gobiernos regionales, así como de empresas mineras como **Antamina**, **Cedepas**, el **Proyecto Ganadero de la Dirección Regional de Cajamarca**, gobiernos regionales, municipalidades provinciales y distritales además de otras diversas colaboradoras.

En resumen, el **III Salón del Queso Peruano** fue una vitrina que permitió a los productores mostrar su talento, innovación y tradición quesera, generando oportunidades de negocio, impulsando el desarrollo económico de las comunidades rurales, promoviendo el consumo de productos locales de alta calidad, y visibilizando la riqueza gastronómica y cultural del Perú.

Reconocimiento a los mejores establos lecheros de Lima e Ica

En el auditorio de la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional Agraria La Molina, el Comité Regional de Productividad Lechera de Lima, reunió a más de 250 participantes, entre ganaderos, académicos, representantes de la industria, empresas y estudiantes, en una ceremonia donde se premió a los establos inscritos en el Servicio Oficial de Productividad Lechera de la cuenca lechera de Lima por su destacado desempeño durante el año 2024. En el evento se destacó el crecimiento del

sistema, que alcanzó los 29 establos y 10.603 vacas controladas, lo que representa un incremento del 71 % y 62 %, respectivamente.

Durante el año 2024, la producción de leche fresca en Perú ha mostrado un crecimiento con ligeras fluctuaciones. Se estima que la producción nacional de leche fresca ascendió a 1.671.800 toneladas en el período enero-setiembre, teniendo como regiones líderes a Cajamarca, Lima y Arequipa.

El reflejo de este crecimiento se vio el 20 de mayo último, durante la premiación a los mejores establos lecheros de Lima e Ica a cargo del Comité Regional de Productividad Lechera de Lima (CRPLL), con la coorganización de la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional Agraria La Molina, la Asociación Brown Swiss del Perú, la



Premiación:

Mg.Sc. José Almeyda Matías, jefe del Servicio Oficial de Productividad Lechera de la UNALM; PhD. Alberto Barrón López, decano de la Facultad de Zootecnia; Ings. Christian Barrera Lizzetti, presidente del Comité Regional de Productividad Lechera de Lima; Napoleón Bazo Velarde, propietario de establo Bali SAC; Sra. Olga Morales Valladares (El Remanso), Ing. Julio Tomatis Chiappe (Piamonte), Sr. Gianfranco Mosto Travezán (Doña Lola) e Ing. Alfredo Vidal Izaguirre (Don Matías), durante la ceremonia de premiación a los mejores establos lecheros de la cuenca de Lima, el 20 de mayo último.



Asociación Holstein del Perú y la Asociación de Ganaderos de Lima.

Esta ceremonia tuvo una relevancia singular este año, ya que el **Servicio Oficial de Productividad Lechera (SOPL)** de la **UNALM** está cumpliendo 75 años de fecunda existencia. Su actual jefe, **Mg.Sc. José Almeyda Matías**, profesional de vasta trayectoria en la especialidad, hizo un breve recuento de la rica historia de su institución, recordando que el **Programa de Mejoramiento Animal de la UNALM** fue fundado en 1950 con la creación del **SOPL**, el **Servicio de Registros Genealógicos Zootécnicos del Perú**. Un año después se implementó el **Servicio de Evaluaciones Genéticas**, y en 1986 se complementó con el **Servicio de Genotipo y Medio Ambiente**.

Difícil camino

El **SOPL**, desde su fundación, recorrió caminos sinuosos: primero la Reforma Agraria de 1965, luego el período 1985-1990 con una incontrolada inflación y, más recientemente, los efectos

Maestros de ceremonia:

El Econ. Héctor Guevara Rivera, exgerente de Agalep, y la Ing. Sophia Álvarez Garay, gerente de la Asociación Holstein del Perú, tuvieron a su cargo la conducción del evento como maestros de ceremonia, guiando con solvencia y dinamismo cada momento del encuentro lechero.

Los mejores establos de la cuenca de Lima en el 2024

Categoría hasta 329 vacas										
ORDEN	ESTABLO	NÚMERO DE VACAS			PROMEDIO DIARIO GENERAL Leche kg	PROMEDIO VACAS EN ORDEÑO Leche kg	PERIODO DE SECA Días	INTERVALO ENTRE PARTOS Meses	PADRE IDENT. %	PROPIETARIO
		Total N°	En ordeño							
			N°	%						
1	Los Sauces	79	72	91	32.9	35.9	64	16.2	98	Diana Cunliffe Seoane
2	Doña Lola	100	89	89	29.9	33.5	63	15.7	100	Cecilia Travezán Fernández
3	El Remanso	329	299	91	28.7	31.6	63	15.5	100	Olga Morales Valladares
4	Sausalito	206	178	86	27.6	31.7	60	13.3	100	Javier Valera Díaz
5	Los Patitos	90	79	88	27.4	31.0	75	13.9	81	Emilio Barros Baertl
6	Enmanuel Herbay	290	259	89	25.0	27.9	64	15.9	98	Javier Arnao García
7	Santa Fe	68	62	91	22.3	24.4	57	15.5	75	Fernando Herrera Estrada
8	La Molina	99	82	83	18.7	22.3	66	14.1	100	UNALM
Categoría más de 329 vacas										
1	Don Matías	410	370	90	36.6	40.4	55	13.7	99	Alfredo Vidal Izaguirre
2	Bali SAC	348	304	87	29.9	34.1	63	14.3	98	Napoleón Bazo Velarde
3	Piamonte	1422	1232	86	27.7	31.9	62	14.6	99	Julio Tomatis Chiappe
4	Sergio y Tina	811	706	87	27.7	31.8	79	14.9	63	William Vicente Moscoso
5	Agropecuaria Camay	1328	1115	83	26.8	31.8	72	14.9	68	Agropecuaria Camay
6	Agrolactea Cañete	428	381	89	24.9	27.9	78	13.9	64	Luis Cáceres Alfaro
7	San Simón	1063	859	81	18.0	22.1	70	15.3	79	Manuel Sánchez Paredes
Promedio por cuenca		471	406	87	26.9	30.6	66	14.8	88	
Total	En el 2024 fueron controlados 15 establos en toda la cuenca, con un total de 7071 vacas									

adversos del Covid-19 entre 2020 y 2022, que pusieron a prueba el temple de los estudiantes, técnicos y profesores molineros encargados de levantar la data en los establos en tiempo y forma.

El Mg.Sc. Almeyda Matías destacó el trabajo de muchos colegas suyos y puso énfasis en los 40 años de labor en el SOPL del Ing. Agustín Pallete Pallete, hoy profesor visitante de su alma mater.

Establos en control lechero

El Mg.Sc. José Almeyda, jefe del SOPL, manifestó que en 2024 se incorporaron 10 nuevos establos, alcanzando un total de **24 establos y 10.603 vacas controladas**, lo que representa un crecimiento del 71 % y 62 %, respectivamente. El promedio diario general de leche fue de **26.5 kilos por vaca/día**, mientras que el promedio de vacas en ordeño alcanzó los **30.6 kilos por cabeza/día**.

La ceremonia fue presidida por el rector de la UNALM, Dr. Américo Guevara Pérez, quien señaló: "Hoy reconocemos a los establos inscritos en nuestro sistema, no solo por su participación, sino por su libre decisión de aportar a la transparencia, la eficiencia y la sostenibilidad de sus procesos productivos. Cada litro de leche que se produce con responsabilidad sanitaria, bienestar animal y eficiencia técnica es el resultado de una cadena de esfuerzos que inicia en el corazón del campo. Hoy no solo celebramos cifras, sino historias: detrás de cada establo hay familias, equipos de trabajo, generaciones que han mantenido vivo este noble oficio. Gracias a su esfuerzo, nuestro país puede seguir aspirando a una producción lechera más competitiva, más justa y más reconocida, tanto a nivel nacional como internacional".

El rector estuvo acompañado por el decano de la Facultad de Zootecnia, PhD. Alberto Barrón López; el presidente del Comité Regional de Productividad Lechera de Lima, Ing. Christian Barrera Lizzetti; el representante de la Asociación Brown Swiss del Perú, Ing. Zoot. Napoleón Bazo Costa; y por supuesto, el jefe del Servicio Oficial de Productividad Lechera, Mg.Sc. José Almeyda Matías.

Cabe precisar que los tres mejores establos de la categoría I (hasta 329 vacas) y de la categoría II (más de 390 vacas) fueron premiados con diploma y la medalla correspondiente.

Este reconocimiento resalta el compromiso y la excelencia de los productores que participan activamente en el control de productividad lechera, contribuyendo al fortalecimiento del sector ganadero del país.

Reconocimiento al Ing. Mg.Sc. José Almeyda Matías

La ceremonia de premiación a los mejores establos lecheros de Lima del 2024 tuvo un emotivo momento: el reconocimiento al Mg.Sc. José Maximiliano Almeyda Matías por su destacada y extensa trayectoria profesional, iniciada en su alma mater, la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), en 1976 como asistente del Servicio Oficial de Productividad Lechera (SOPL).

Su palmarés registra 13 cargos administrativos como secretario, jefe y gerente en dependencias vinculadas a la ganadería lechera de la Facultad de Zootecnia de la UNALM. Actualmente, se desempeña como jefe del Programa de Investigación de Leche, secretario de la Facultad de Zootecnia, director del Departamento Académico de Producción Animal y profesor principal a dedicación exclusiva en la misma facultad.

A lo largo de su carrera ha patrocinado 60 tesis de pregrado y 15 de posgrado, todas publicadas. Es autor de tres libros, tiene 15 artículos científicos publicados y ha elaborado 50 artículos técnicos sobre ganadería lechera, difundidos en revistas agropecuarias. Ha asistido a cursos de capacitación y especialización en nutrición, alimentación, manejo y juzgamiento de vacunos lecheros en países como Argentina, Chile, Israel, Costa Rica, Cuba, Canadá y Estados Unidos. Y, como si esto fuera poco, también se desempeña como juez principal de juzgamiento de las razas Holstein, Brown Swiss y Fleckvieh.

Un profesional para quitarse el sombrero.



Distinción:

Mg.Sc. José M. Almeyda Matías, jefe del Servicio Oficial de Productividad Lechera de la UNALM, recibe de manos del Ing. Christian Barrera Lizzetti, presidente del Comité Regional de Productividad Lechera de Lima, un reconocimiento por su destacada y extensa trayectoria profesional.



Del empleo estatal a una granja de cabras de élite en Tacna

El médico veterinario zootecnista John Tenorio Coaquera decidió dejar la inestabilidad laboral del sector público para emprender en la crianza de cabras Saanen, una raza lechera de alto rendimiento y valor nutracéutico. Desde su granja La Cabrita Lechera, ubicada en Pachía, Tacna, ha desarrollado un criadero genéticamente mejorado que no solo abastece de leche y derivados a ciudades del sur, sino que también provee reproductores a otras regiones del país. Su visión va más allá: planea convertir su criadero en una granja vivencial y centro de innovación productiva y educativa.



Crianza rentable:

Médico veterinario y zootecnista John Tenorio Coaquera, fundador de la granja La Cabrita Lechera, muestra una de sus cabras Saanen. Gracias a su docilidad, eficiencia productiva y bajo costo de manejo, esta raza se consolida como una opción rentable para pequeños y medianos ganaderos.

Un adagio popular dice que de las adversidades nacen las mejores oportunidades. Y así lo entendió **John Tenorio Coaquera**, médico veterinario y zootecnista formado en la **Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann de Tacna**. Hace una década, trabajaba en el Estado enfrentando la inestabilidad laboral y percibiendo una remuneración poco acorde con su formación y experiencia.

Inquieto y visionario, decidió apostar por su vocación, el conocimiento técnico y la innovación productiva.

Tras explorar múltiples posibilidades, encontró en la crianza de cabras lecheras de **raza Saanen** —una actividad aún incipiente en el Perú— una opción con potencial. Hoy, su proyecto **La Cabrita Lechera**, ubicado en el **distrito de Pachía**, al sur de Tacna, es un referente en la caprinocultura peruana. 🐐



👉 y una muestra tangible del valor del emprendimiento en el agro.

De cinco cabras a una granja de alta genética

Las cabras **Saanen**, originarias del valle suizo del mismo nombre, son reconocidas mundialmente por su alta producción de leche y temperamento dócil. Su leche es altamente nutritiva, de fácil digestión y recomendada para niños, adultos mayores y personas con diversas patologías como úlceras, asma o eczemas.

“Elegí trabajar con la raza **Saanen** porque está demostrado que es la mejor productora de leche del mundo”, recuerda **John Tenorio**. Su aventura comenzó en Locumba, con cinco cabras F2 —cruza de reproductores **Saanen** puros con cabras criollas locales—. Hoy, tras años de trabajo meticuloso con monta controlada, inseminación artificial y transferencia de embriones, cuenta con **50 cabras puras**, conformando un rebaño de alto valor genético.

El crecimiento del proyecto, motivó su traslado al sector de **Muculla**, en



Genética de élite en expansión:

Cabritos de raza Saanen criados en La Cabrita Lechera, altamente valorados como reproductores por ganaderos de distintas regiones del país, desde el sur hasta el norte del Perú.

Pachía, donde cuenta con pastos cultivados para asegurar la alimentación balanceada y adecuada de sus animales y suficiente espacio para expandirse.

Producción eficiente y creciente demanda

Gracias al buen manejo técnico y la genética seleccionada, las cabras de **La Cabrita Lechera** producen en promedio 4 litros de leche por día. El record de la granja la tiene una cabra que produce 6 litros en dos ordeños. Actualmente, 12 cabras están en plena producción, generando unos 50 litros diarios; el resto se encuentra en etapa de amamantamiento, pues otra línea de negocio de la granja es la venta de reproductores.

Las crías nacidas en la granja, se venden a criadores que se inician en la crianza de cabras y para el refrescamiento genético o crecimiento de criaderos, especialmente en la macroregión sur, pero también a zonas tan alejadas como el norte del país. La demanda va en aumento.

Derivados

Además de leche fresca y leche pasteurizada, **La Cabrita Lechera** transforma parte de su producción en yogurt, queso fresco, queso pasteurizado y manjar blanco. Estos productos se distribuyen principalmente en **Tacna, Cusco y Arequipa**, aunque también se realizan envíos 👉



Con valor agregado:

La granja La Cabrita Lechera elabora productos derivados como yogurt, queso fresco pasteurizado y manjar blanco, a partir de la leche de cabra para un público cada vez más consciente de su valor nutricional.



👉 bajo pedido a otras regiones, incluyendo Lima Metropolitana.

Pero la visión del Med. Vet. Zoot. John Tenorio va más allá. A mediano plazo, su meta es duplicar la población en producción hasta alcanzar las 100 cabras y diversificar la oferta hacia cosméticos, jabones y productos del rubro belleza elaborados con leche de cabra. A largo plazo, sueña con convertir su granja en un espacio vivencial, donde escolares y visitantes puedan ordeñar, alimentar a los animales y participar en la elaboración de derivados lácteos, promoviendo el vínculo entre el campo y la ciudad.

Una apuesta viable para pequeños productores

Convencido del potencial de esta actividad, el médico veterinario anima a otros productores a seguir este camino: "Las cabras son animales dóciles, rústicos, no requieren grandes extensiones de tierra como



Con alto rendimiento:

Grupo de cabras Saanen en plena producción, con un promedio de cuatro litros por día.

los bovinos. La inversión es accesible, su leche tiene un alto valor nutracéutico, y bien manejadas, su crianza es altamente rentable. En el Perú aún hay un mercado virgen

que espera ser atendido".

La historia de La Cabrita Lechera no es solo la de una granja en expansión, sino de un emprendimiento con propósito 📌



AGENDA AGRARIA

En el país

- ◆ **VI Congreso de Emprendedores Amazónicos:** Tingo María, Huánuco, 5-6 de junio. **Mayores detalles:** Cámara de Comercio Producción y Turismo de Huánuco, Telf. (062) 513532 y correo: secretaria@camarahuanuco.org.pe
- ◆ **I Feria Nacional del Cebú - Expozebú Perú 2025:** Tarapoto, San Martín, 6-8 de junio. **Informes:** Asociación Peruana de Criadores de Zebú, celulares 953150818, 980550350 o correo: expozebuperu2025@gmail.com
- ◆ **IV AgroFest Perú 2025:** Lima, 11-14 de junio. **Inscripciones:** Asociación de Gremios de Productores Agrarios del Perú (AGAP), celular 949407539, correo: contacto@agrofest.pe y página web: <https://agrofest.pe/>
- ◆ **VIII Curso "Tecnologías y estrategias de riego y nutrición vegetal":** Virú, La Libertad, 18-20 de junio. **Organiza:** Junta de Riego Presurizado del distrito de Riego Moche, Virú, Chao, celular 947730625 o correo: cursos@riegopresurizado.org.pe
- ◆ **I Congreso Internacional de Brangus - Perú:** Lima, 23-27 de junio. **Mayores detalles:** Asociación Peruana de Criadores de Brangus, celulares 989098506, 902530543 o correo: apcbrangus@gmail.com

- ◆ **Coffee Fest Perú:** Pangoa, Satipo, Junín, 26-28 de junio. **Informes:** celulares 939776141, 992760547, correo: coffeefestperu@gmail.com o página web: www.coffeefestperu.com

En el exterior

- ◆ **Simposio Internacional de Avances en Reproducción Bovina 2025:** Guadalajara, México, 26-27 de junio. **Inscripciones:** Ovusem Reproducción Bovina, Telf. 3314609418 o correo: info@ovusemsimposio.com
- ◆ **Congreso Internacional de la Carne 2025:** Guadalajara, México, 26-27 de junio. **Organiza:** Asociación Mexicana de Productores de Carne AMEG, WhatsApp: 811 281 4476 o correo: informes@congresodelacarne.com
- ◆ **Congreso Mundial Pardo Suizo 2025:** Bogotá, Colombia, 15-21 de julio. **Mayores detalles:** TecnoGiras, celulares +51947251107, +51949974482 o correo: paula@tecnogiras.com
- ◆ **XXX Congreso Latinoamericano de la papa y XI Congreso Ecuatoriano de la papa:** Quito, Ecuador, 29-31 de julio. **Informes:** Asociación Latinoamericana de la Papa. Telf. +593960625870, +593939165029 y correos: congresodelapapa@gmail.com o carmen.castillo@iniap.gob.ec



Sano y rico



Aliado natural para mejorar el metabolismo

El mango



Distintos estudios científicos recientes han revelado que el consumo regular de mango puede contribuir significativamente a mejorar la salud metabólica. Investigaciones publicadas en **Nutrition and Metabolic Insights** y **Nutrients** señalan que esta fruta tropical, rica en fibra, antioxidantes y compuestos bioactivos, ayuda a reducir los niveles de insulina en ayunas, mejorar la sensibilidad a la insulina y controlar los niveles de azúcar en personas con sobrepeso, obesidad e inflamación crónica de bajo grado.

Uno de los estudios demostró que, tras cuatro semanas de consumo regular de mango, los participantes mejoraron sus indicadores de metabolismo de la glucosa, sin cambios en el peso corporal, lo que sugiere un efecto directo de los

compuestos del mango sobre la función insulínica.

Otro ensayo, de 12 semanas, confirmó que el consumo diario de **pulpa de mango liofilizada** logró reducir los niveles de glucosa en personas con obesidad, sin afectar su composición corporal, dado a su contenido de niveles elevados de antioxidantes y fitonutrientes.

Además, a nivel celular, investigaciones recientes muestran que los polifenoles del mango activan vías metabólicas clave que favorecen la quema de grasa y reducen la formación de nuevas células adiposas, lo que refuerza su potencial como alimento funcional frente a la obesidad y trastornos relacionados. Asimismo, ayudan a combatir las citoquinas proinflamatorias, lo que sugiere que podría ayudar a reducir el riesgo de las enfermedades que se relacionan con la obesidad.

Estos hallazgos consolidan al mango como una opción alimentaria natural y efectiva para apoyar el control de la glucosa, la reducción del riesgo de diabetes tipo 2 y la mejora del metabolismo.

Más allá de estos beneficios, una porción de mango aporta 100 calorías, la cantidad recomendada diaria de vitamina C y 35 % de vitamina A, 

Justo a tu gusto



Quinua con mango y coco

(Para una sola persona)

Aquí una receta innovadora con mango, extraída del portal cookpad.com.pe

• Ingredientes:

- ◆ 100 gr de quinua lavada y cocida
- ◆ 50 gr de mango
- ◆ 30 gr de pimiento
- ◆ 1 cucharadita de aceite de coco
- ◆ 1 cucharada de coco rallado
- ◆ Perejil
- ◆ Sal

• Preparación:

- ◆ En una olla a bajo fuego, colocar

aceite de coco y agregar la quinua, remover.

- ◆ Agregar el pimentón, el mango picado en cuadrados, el coco rallado y la sal, dejar cocinar con la tapa de olla y finalmente agregar el perejil picado.

- ◆ Se puede acompañar de filete de pollo o de pescado cocinado a la pancha 





que es importante para la visión, crecimiento de los huesos y mantener saludables las membranas mucosas y la piel. Asimismo, cuenta con más de 20 diferentes vitaminas (especialmente A, B6 y C), minerales (potasio, magnesio, calcio, hierro, fósforo, zinc), flavonoides como el betacaroteno, alphacarotene

y beta-criptoxantina, que ayudan a la vitamina A potenciar sus efectos, así como 12 % de fibra.

Trate de incorporar el mango a su rutina diaria, en estado fresco, en batidos o incluso como ingrediente de salsas para acompañar platos salados.

representa un aumento de más de siete veces en comparación con el mismo periodo del año pasado.

En respuesta, el **Ministerio de Salud** instó a los padres de familia a vacunar a sus hijos, con el objetivo de evitar que el país se vea afectado por rebrotes similares a los que enfrenta actualmente la región.

El sarampión, una enfermedad viral altamente contagiosa que puede ser mortal en hasta el 10 % de los casos, había sido erradicada en la región de las Américas en 2016 y su eliminación fue reverificada en 2024. Sin embargo, los brotes registrados en los primeros meses de este año amenazan con revertir ese logro histórico en salud pública.

“El riesgo para la salud pública en la región es alto”, advierte el informe de la OPS publicado el 24 de marzo. Entre las principales causas del repunte figuran la baja cobertura de vacunación —que en muchos países está por debajo del 95 % recomendado—, el aumento de población susceptible tras la pandemia de covid-19 y la persistencia de casos importados.

La enfermedad afecta principalmente a personas no vacunadas y se transmite por vía aérea. Ante este escenario, los expertos hacen un llamado urgente a reforzar las campañas de inmunización y a implementar estrategias territoriales que garanticen el acceso a las vacunas, especialmente en zonas rurales.

Aunque no existe un tratamiento específico para curar el sarampión, seguir las indicaciones médicas es clave para prevenir complicaciones graves como ceguera, encefalitis o infecciones respiratorias. En áreas sin acceso inmediato a servicios de salud, se recomienda reposo, hidratación y el uso de paracetamol para controlar la fiebre y el malestar general.

Natura Médica



La vacuna es el único escudo

¡Cuidado con el rebrote de sarampión!



La Organización Panamericana de la Salud (OPS) ha lanzado una advertencia urgente ante el preocupante incremento de casos de **sarampión** en el conti-

nente. Hasta el 27 de marzo de 2025, se han reportado **1.072 casos confirmados en países como Argentina, Brasil, México, Estados Unidos y Canadá**. Esta cifra duplica los 465 casos registrados en todo 2024 y

Valle Fortaleza, región Ancash, produce paltas para el mundo

Productores logran récord en exportación de palta Hass gracias al apoyo de Compañía Minera Antamina y la empresa exportadora TALSA.



Futuro promisorio:

Las familias productoras del Valle Fortaleza han logrado posicionar sus productos en mercados de alto valor como Francia, Inglaterra, Alemania, España, Holanda y países del Asia.

La agricultura técnica y organizada en el Valle Fortaleza, región Ancash, continúa transformando vidas. Gracias a la alianza estratégica entre la **Compañía Minera Antamina** y **TALSA**, se ha fortalecido un modelo agroexportador que impulsa la calidad, sostenibilidad y proyección internacional de la **palta Hass** producida por pequeños agricultores locales.

La actual campaña —iniciada en marzo— abarca 13 zonas productoras, desde el sector de **Hornillos** hasta **Julquillas**, con **29.55 hectáreas** cultiva-

das. Los resultados son alentadores: en tan solo un año se pasó de exportar **24 toneladas** a **170 toneladas de palta Hass**, lo que se ha formalizado mediante contratos comerciales individuales con cada productor.

Notables avances

Uno de los avances más significativos es el rendimiento por hectárea.

Mientras que en años anteriores se obtenían, en promedio, 6 toneladas por hectárea, en la campaña actual algunos productores han superado las **15 toneladas por hectárea**, gracias al acompañamiento técnico y la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Este progreso va más allá de las cifras: se ha alcanzado una venta total de **S/687.850,36** por parte de las familias productoras del valle, quienes han logrado posicionar sus productos en mercados internacionales como Francia, Inglaterra, Alemania, España, Holanda y países del mercado asiático.

Certificaciones

Además, la obtención de **certificaciones como GLOBAL GAP y GRASP** ha convertido a 28 productores en proveedores confiables de fruta de alta calidad, fortaleciendo una cadena productiva que hoy genera desarrollo local, empleo y un nuevo modelo de agricultura sostenible.

Finalmente, podemos decir que la palta Hass del Valle Fortaleza ya es sinónimo de calidad, compromiso y futuro 🌱



Modelo agroexportador campesino:

Se ha consolidado un modelo que impulsa la calidad, sostenibilidad y proyección internacional de la palta Hass cultivada por pequeños productores del Valle Fortaleza.



♦ Las gallinas tienen un ovario que contiene miles de óvulos microscópicos y, por ende, ponen huevos sin la necesidad de que el gallo las monte. El huevo es un óvulo que la gallina produce y puede ser puesto sin que sea fertilizado por un gallo. Además, es importante precisar que los gallos no tienen pene, sino una papila dentro de la cloaca. Cuando los dos orificios cloacales entran en contacto, el esperma se transfiere de la papila del gallo a la cloaca de la gallina, y a través de un proceso de desarrollo embrionario dentro del huevo, se forman los pollitos.

♦ Los incas consumían papa con ají, en un plato conocido como *kausay*, que en quechua significa “sustento de vida”. Con la llegada de los españoles, la papa fue incorporada a su dieta y se le añadieron ingredientes como pescado, aceitunas y palta. Así nació la deliciosa causa limeña que hoy conocemos.



♦ El pan elaborado con un porcentaje de harina precocida de papa de la variedad “Renacimiento”, denominado “Papapan”, fue desarrollado en 1968 por la Universidad Nacional Agraria La Molina, como resultado de las investigaciones dirigidas por el Dr. Antonio Bacigalupo Palomino y realizadas por los Dres. Zelmira Reynoso Zárate (1970), René Larraín Fernández Dávila (1971) y Guillermo Escobedo Álvarez (1985). A este producto también se le conoció como “Pan de Papa La Molina”.



♦ Los orígenes de la pachamanca se remontan a entre 7.000 y 8.000 años, en el asentamiento de Telarmachay, ubicado en San Pedro de Cajas, región Junín, donde el hombre andino cocinaba sus alimentos — como la vicuña— utilizando piedras calientes. Cabe precisar que *pachamanca* proviene de las voces quechuas *pacha*, que significa “tierra”, y *manka*, que significa “olla”; es decir, “olla de tierra”.

Dentro de la cosmovisión andina, la pachamanca representa el vínculo material y espiritual entre el hombre, la naturaleza y sus productos milenarios. Esta tradición ancestral estimula una interesante fusión histórica que ha logrado trascender generaciones, consolidándose como un referente culinario tanto a nivel nacional como internacional.

♦ La mashua, añu o isaño, era consumida por los incas por sus propiedades antiafrodisíacas. Este singular tubérculo mantiene su reconocimiento en la actualidad. La mashua era una alternativa para el género masculino en la prevención de embarazos no deseados. Según los cronistas, las tropas españolas llevaban consigo la mashua como una suerte de antídoto contra la libido



♦ La prueba de pelar papa nativa era una costumbre ancestral utilizada para evaluar a las futuras nueras. Las suegras les entregaban una fuente de papas y un cuchillo para que las pelaran. Si la joven lograba hacerlo con rapidez y destreza, era considerada una buena esposa; de lo contrario, era criticada y mal vista por la familia. Estas papas son difíciles de pelar debido a sus múltiples ranuras, lo que hacía aún más desafiante la tarea. Esta práctica, hoy en desuso, formaba parte de una época en la que se valoraba que las nueras y yernos demostraran respeto y compromiso hacia sus futuras familias.



Nueva generación de aretes de identificación ganadera

Agrovét Market anuncia el lanzamiento de **AlfaTag®**, su innovadora línea de aretes de identificación para ganado. Desarrollados a partir de un exhaustivo trabajo de campo y rigurosamente probados en diversas condiciones, los aretes **AlfaTag®** representan una solución robusta, confiable y plenamente adaptada a las necesidades reales del ganadero.

El gerente de la Línea Ganadera de Agrovét Market, Ing. Manuel Bravo Pérez, precisa que los aretes **AlfaTag®** están fabricados con poliuretano de alta calidad, resistente a la radiación solar y a climas extremos. Estos garantizan durabilidad y una excelente retención en la oreja del animal. Su diseño optimizado y los colores pastel mejoran la visibilidad de los números a distancia.

“Los colores disponibles son **amarillo, naranja, celeste**; próximamente también **verde y rosado**, todos con alto contraste para facilitar la lectura en el campo”, agrega el Ing. Bravo Pérez.

Cada arete puede marcarse con el **Plumón AlfaTag®** de doble punta, permitiendo trazos finos y gruesos para una identificación clara y duradera. La aplicación se realiza de manera rápida y eficiente con el aretador **Alfa Tagger®**, un dispositivo resistente que mejora la seguridad y eficiencia del proceso tanto para el animal como para el operador.

La línea **AlfaTag®** se presenta en cajas de **25 unidades** y cuenta con una amplia gama de presentaciones, adaptadas a distintas especies y etapas de crecimiento: **AlfaTag® Maxi Hembra, AlfaTag® X-Large Hembra, AlfaTag® Large Hembra, AlfaTag® Mediano Hembra, AlfaTag® Ovino/Caprino Hembra y AlfaTag® Porcino/Ovino Hembra.**

Con **AlfaTag®**, Agrovét Market reafirma su compromiso con la inno-

vación al servicio de la ganadería moderna, ofreciendo soluciones que combinan tecnología, resistencia y facilidad de uso. Para más información sobre estos productos y el portafolio completo de **Agrovét Market**, visite: www.agrovétmarket.com

ExpoAtlas Lambayeque 2025: Un hito para el maíz amarillo duro

El sábado 12 de abril, el Centro de Esparcimiento del Colegio de Ingenieros de Lambayeque fue escenario del **ExpoAtlas Lambayeque 2025**, que albergó el **II Simposio Internacional de Maíz Amarillo Duro**, organizado por **Interroc**. Más de 1.200 agricultores de toda la región se reunieron en una jornada sin precedentes, centrada en el intercambio de conocimientos, la presentación de nuevas tecnologías y el fortalecimiento del agro peruano.



Honor al mérito a Ipsa:

Ing. Javier Solís Estrada, gerente comercial agrícola de Ipsa SAC; Srta. Fabiana Franco, Business Manager de John Deere; Sres. Gerardo Cristofaro, gerente Go To Market de John Deere, y Joel Bortoli, Dealer Development Manager de John Deere; Ing. Carlo Mosoni Toyofuku, gerente general de Ipsa; Sr. Iván Espinoza, gerente de operaciones de Ipsa; y Sr. Fabio Raimundo, After-Sales/Customer Support de John Deere, posan con la placa honorífica que recientemente otorgó John Deere Hispano —con sede administrativa en Brasil— a Ipsa, en reconocimiento por sus 45 años de trayectoria empresarial representando en exclusiva a la afamada marca global John Deere, de origen estadounidense.

Fiel a su lema “Cosechas que transforman vidas”, Interroc ofreció un espacio diseñado para empoderar al productor agrícola con herramientas concretas para mejorar la rentabilidad y sostenibilidad de sus cultivos.

La Srta. María Teresa Grados, gerente de Mercadeo de Interroc Perú, y el Sr. Óscar Rodríguez Jump, gerente de Marketing y Desarrollo de Semillas, inauguraron el evento destacando el compromiso de la empresa con la innovación y el desarrollo rural.

El programa académico incluyó presentaciones de expertos internacionales y nacionales. La Srta. Paola Mautong, gerente de Mercadeo de Interroc Ecuador, presentó el nuevo híbrido Atlas 282, una semilla que destaca por su vigor, alta productividad y adaptabilidad. Luego, el Ing. Agr. Andrés Arango (Colombia) compartió estrategias para lograr altos rendimientos en el cultivo de maíz mediante prácticas agronómicas modernas, mientras que el Ing. Agr. Wilfre Machado (Venezuela) abordó el control del complejo de manchas foliares y su impacto en la calidad del grano, destacando experiencias exitosas de manejo integrado. Finalmente, el especialista peruano, Ing. Agr. Manuel Bravo, ofreció recomendaciones prácticas para el control del gusano cogollero,

una de las principales amenazas del cultivo, con énfasis en soluciones adaptadas al contexto local.

Además, empresas invitadas complementaron la jornada con ponencias técnicas y presentaciones de nuevas tecnologías, fortaleciendo el ecosistema de soluciones disponibles para los agricultores. Durante el evento, los asistentes pudieron conocer a fondo la familia de semillas Atlas 777 y Atlas 282, así como los programas de manejo integrado de plagas, enfermedades y malezas que Interroc ofrece para proteger sus cultivos de forma eficiente y sostenible.

Los espacios de exposición permitieron el diálogo directo entre productores y especialistas, y la jornada culminó con un animado cocktail de cierre. Uno de los momentos más emocionantes fue el sorteo de premios, que concluyó con la entrega de una moderna furgoneta al agricultor ganador, generando un ambiente de entusiasmo y reconocimiento colectivo.

Con ExpoAtlas Lambayeque 2025, Interroc reafirma su compromiso con el campo peruano, promoviendo la innovación agrícola y acompañando al productor en su camino hacia una agricultura más rentable, sostenible y transformadora. Detrás de cada semilla Atlas, hay una historia de esfuerzo, sueños y futuro.

Insecticida orgánico de Solagri

La empresa nacional Solagri SAC ha lanzado Kar-ajo, un insecticida orgánico de alta eficacia, con registro del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa), elaborado a base de extractos de ajo y



Aliado de los ganaderos:

Ing. Manuel Bravo Pérez, gerente comercial de la División Ganadera de Agrovet Market S.A., empresa que el pasado 5 de mayo celebró 31 años de creación, consolidada hoy como una compañía global en sanidad y bienestar animal. El Ing. Bravo actúa como un nexo clave entre Agrovet Market y los productores pecuarios, con quienes trabaja a lo largo y ancho del Perú.



Compromiso con semillas de calidad:

El equipo de Interroc Perú facilitó la exitosa realización del II Simposio Internacional de Maíz Amarillo Duro. En el extremo izquierdo, la Srta. María Teresa Grados, gerente de Mercadeo Corporativo de Interroc Perú; en el extremo derecho, el Sr. Oscar Rodríguez Jump, gerente de Mercadeo y Desarrollo de Semillas.

👉 canela. Su distribución cubre todo el país, desde la zona norte hasta el sur.

Las pruebas de campo demuestran que el producto alcanza una efectividad de hasta un 80 % en el control de plagas como trips y chanchito blanco, sin los efectos negativos de los pesticidas químicos. Su fórmula natural protege el medio ambiente al no generar residuos contaminantes en el suelo ni en el agua, además de respetar la vida de los insectos benéficos que favorecen la salud de los cultivos y el ecosistema.

Kar-ajo se presenta como una solución innovadora y sostenible para el **Manejo Integrado de Plagas (MIP)**, ofreciendo una alternativa segura y eficaz tanto para la agricultura de exportación como para la agricultura de consumo interno. También está dirigido a agricultores comprometidos con la producción limpia y la conservación de la biodiversidad. Su uso promueve cosechas saludables y contribuye a una agricultura más responsable y respetuosa con el entorno.

Para más información sobre este producto y otros, la **Ing. Tatiana Pinglo Peña**, coordinadora de la **Zona Norte de Solagri**, está disponible para brindar detalles adicionales. Puede contactarse al celular 992918517 o escribir al correo electrónico: chiclayo1@solagri.pe.

Líder en control biológico de plagas

Fundada en 2004 en Trujillo, **Laboratorio Agrícola SAC** se ha consolidado como una empresa comprometida con la sostenibilidad y la innovación en la agricultura. Su misión es ofrecer soluciones efectivas y 100 % biológicas para el manejo de plagas en cultivos de exportación, posicionándose como un referente en el sector agrícola.

Uno de los pilares fundamentales de la empresa es su equipo humano altamente calificado, compuesto por ingenieros agrónomos y especialistas en entomología, microbiología y fitopatología. Este equipo de expertos se dedica a investigar y desarrollar soluciones biológicas para enfrentar los desafíos fitosanitarios de la agroindustria.

Laboratorio Agrícola lidera el uso del control biológico, promoviendo prácticas sostenibles y asesorando a los agricultores en el manejo integrado de plagas, lo que contribuye a reducir la dependencia de productos químicos.



Filial en selva central de Inagroup:

Sra. Maritza Véliz de Núñez y Sr. David Núñez Galindo, propietarios de Ecocampo en Satipo, región Junín, e Ings. Julio Arce Montero, representante técnico comercial de Inagroup Biotech Perú SAC en Satipo, Pichanaki, Pangoa y Mazamari, y Luis Sánchez Tamayo, gerente para Perú de dicha empresa. Cabe destacar que Ecocampo es distribuidor exclusivo de Inagroup Biotech Perú, ofreciendo una amplia gama de bioestimulantes con formulaciones especiales para cultivos de piña, cacao, maíz, jengibre, naranja y café.

Entre sus principales investigaciones y aplicaciones en diferentes fondos agroexportadores, se destaca el control de la Fusariosis en el cultivo de espárrago mediante un consorcio de hongos antagonistas *Trichoderma* (Hat Trick) y bacterias benéficas que restauran la salud del suelo y ayudan a recuperar raíces (Root Reactivator). Además, ha desarrollado estrategias efectivas para el control de *Proarna bergii* (chicharras) y *Paranomala* (gallinas ciegas) utilizando *Bionemax* (*Heterorhabditis bacteriophora*) y un consorcio de hongos entomopatógenos (Bioinsect Power).

Otra investigación clave en el **Proyecto Olmos** (Lambayeque) y en **Piura**, es el control del barreno del arándano (*Neoclytus unicolor*),

para el cual **Laboratorio Agrícola** ha implementado el uso de extracto vegetal sistémico (Azasol).

Con más de dos décadas de experiencia, la empresa sigue liderando el camino hacia una agricultura más responsable y eficiente. Su compromiso con la investigación y la sostenibilidad la convierte en una aliada estratégica para los productores, consolidándose como un referente en soluciones biológicas.

Así lo señala la **Blga. Lidia Sandoval Arteaga**, gerente general de **Laboratorio Agrícola SAC**, quien está dispuesta a brindar más información a través de WhatsApp al 949386222, al correo electrónico: gerencia@labagricola.com, o en su página web: www.labagricola.com. 👉

Equipos agrícolas

Maquicasa SRL ofrece una amplia gama de equipos agrícolas, incluyendo desbrozadoras profesionales y semiprofesionales, motosierras, motofumigadoras y otras herramientas de uso forestal y agrícola, de marcas reconocidas como **Husqvarna, Makita y Stihl**.

La empresa cuenta con dos tiendas ubicadas en el cercado de Lima Metropolitana. En Jr. Washington n° 1698, ofrece productos de las marcas mencionadas, además de fumigadoras **Jacto**. Mientras que en Jr. Washington n° 1600 se encuentra **Stihl Maquicasa**, donde en exclusividad ofrece máquinas, equipos y herramientas de la prestigiosa marca alemana **Andreas Stihl**.

El responsable de atención al cliente de Maquicasa, **Sr. Luis La Torre Rondón**, informa que la empresa está comprometida en brindar productos de alta calidad y ofrecer un servicio de excelencia a todos sus clientes.

Para más información, puedes contactar a Maquicasa a través del teléfono (01) 4312039, celular 933664086, o escribir al correo electrónico: ventas@maquicasa.pe.

Contra la rabia bovina

La **rabia bovina**, una enfermedad endémica en las zonas tropicales y subtropicales del Perú —como las regiones de San Martín, Ucayali, Loreto y Amazonas— representa una seria amenaza para la ganadería y la salud pública, al tratarse de una zoonosis. Esta patología ocasiona importantes pérdidas económicas debido a la disminución en la producción de carne y leche, y en casos severos, la muerte del ganado.

Con el objetivo de controlar y prevenir su propagación, el **Servicio Nacional de Sanidad Agraria** (Senasa) realiza licitaciones anuales para la adquisición de vacunas de alta calidad. En el proceso correspondiente al año 2025, la empresa **Totalvet** ha sido nuevamente adjudicada para el suministro del **biológico Rabimic**, producido por los laboratorios **Microsules de Uruguay**, reconocido internacionalmente por su cumplimiento de **Buenas Prácticas de**



Despulpadoras de café:

Lic. Eva Dávalos de Gamonal, gerenta de Export G&D Fénix S.R.L. de Chiclayo, lidera una compañía con más de 20 años de experiencia en la fabricación y provisión de maquinaria para el beneficio del café. Además, ofrece capacitación, así como servicios de venta y postventa a los productores del nororiente del país. Contacto: celulares 957525702 y 933842132.

Manufactura (GMP) y sus estrictos estándares de calidad.

Totalvet garantiza una cadena de frío ininterrumpida desde el origen hasta su entrega final a Senasa, empleando termógrafos que aseguran el mantenimiento de la temperatura entre 2 y 8 °C. Esta rigurosidad en el manejo logístico asegura la eficacia del biológico al momento de su aplicación en campo.

Además de ofrecer un producto confiable y eficaz, **Totalvet** ha promovido su acceso mediante precios altamente competitivos, fomentando así su uso masivo en las regiones más afectadas. Como parte de su compromiso con la sanidad animal, la empresa también organizó una capacitación especializada a cargo del **Dr. Manuel Castells**, dirigida a los jefes regionales de sanidad de Senasa. Esta jornada fortaleció el conocimiento técnico sobre la producción, manejo y beneficios del uso de **Rabimic**.

Esta alianza reafirma el compromiso de **Totalvet** con la salud animal y el desarrollo ganadero sostenible en el país.

Para más información, visite: <https://totalvet.com.pe/> 



Cafetera ecológica:

Empresario **Rolando Ruíz Loayza** es el creador de la cafetera "Mupeco", inspirada en una media naranja y fabricada a base de arcilla. Este práctico utensilio fue ideado en 2014 durante una visita a una comunidad nativa de la selva central, donde observó un peculiar método de filtrar el café molido en ollas. A partir de esa experiencia, desarrolló una serie de maquinarias artesanales para el procesamiento del café, además de rescatar cerca de 2.500 máquinas y utensilios que hoy se exhiben al público en el Museo del Café Peruano.

Contacto y pedidos: celular-WhatsApp 948683282. 



Aporte de Bayer a la seguridad alimentaria global

En pleno desierto costero, la **región Ica** se ha consolidado como un eje clave de la agroindustria global. Desde su planta en **Villacurí**, **Bayer produce el 18 % de las semillas de hortalizas que exporta a nivel mundial**, abasteciendo mercados de alto valor como **Estados Unidos, México y Europa**.

Solo en 2024, la planta alcanzó una producción de **20.000 kilogramos de semillas de cultivos como melón, sandía, tomate y pepino**, lo que equivale a más de **2.9 millones de toneladas producidas globalmente**. Las exportaciones sumaron **\$16.4 millones**, reforzando la balanza comercial agrícola del país.

“El Perú es un país estratégico para la agroindustria. La calidad del suelo, los microclimas y el talento local, sumados a la tecnología que aplicamos, nos han permitido competir en los mercados más exigentes”, señaló el **Ing. José Carlos Polar Carrillo, Líder Global de Producción de Bayer**.

Con **290 hectáreas de cultivo**, la planta ha perfeccionado su modelo de negocio apostando por innovación, sostenibilidad y eficiencia. “Nuestro modelo se basa en calidad, eficiencia y cuidado ambiental. Eso nos permite crecer sin comprometer los recursos naturales”, añadió el **Ing. Jorge Rafaile, gerente general de la planta de producción de Bayer en Ica**.

Uno de los principales logros es la reducción del 60 % en el consumo de agua por kilogramo de semilla producida en la última década (de 70 m³/kg a 28 m³/kg), gracias a tecnologías como el riego por goteo, producción en sustrato, y una planta de ósmosis inversa que reutiliza el 83 % del agua. Para el **Sr. Federico Thielemann, director-gerente de la Cámara Peruano-Alemana**, “el futuro de la agroindustria depende de cómo gestionamos los recursos hoy”.

La operación también genera impacto social: **emplea a 300 trabajadores fijos y unos 700 temporales, promoviendo la formalidad laboral**. Además, ha impulsado la equidad de género con una participación femenina del 58 %, muy por encima del promedio nacional en el sector.

“Hemos apostado por el desarrollo del talento local y la inclusión. Nuestro trabajo no solo impulsa la producción, sino también el desarrollo económico de la región”, destacó el **Ing. Jimmy Claros Arce, líder de producción de la planta**.

Bayer también apuesta por la agricultura regenerativa, integrando biotecnología, mejoramiento genético y bioinsumos para cuidar los suelos y reducir impactos ambientales. “El Perú tiene condiciones únicas que nos permiten crecer e innovar con sostenibilidad y competitividad”, concluyó el **Ing. Polar**.

Desde Ica, **Bayer fortalece su rol en la seguridad alimentaria global** con una operación que conjuga productividad, responsabilidad ambiental y compromiso con el desarrollo local.



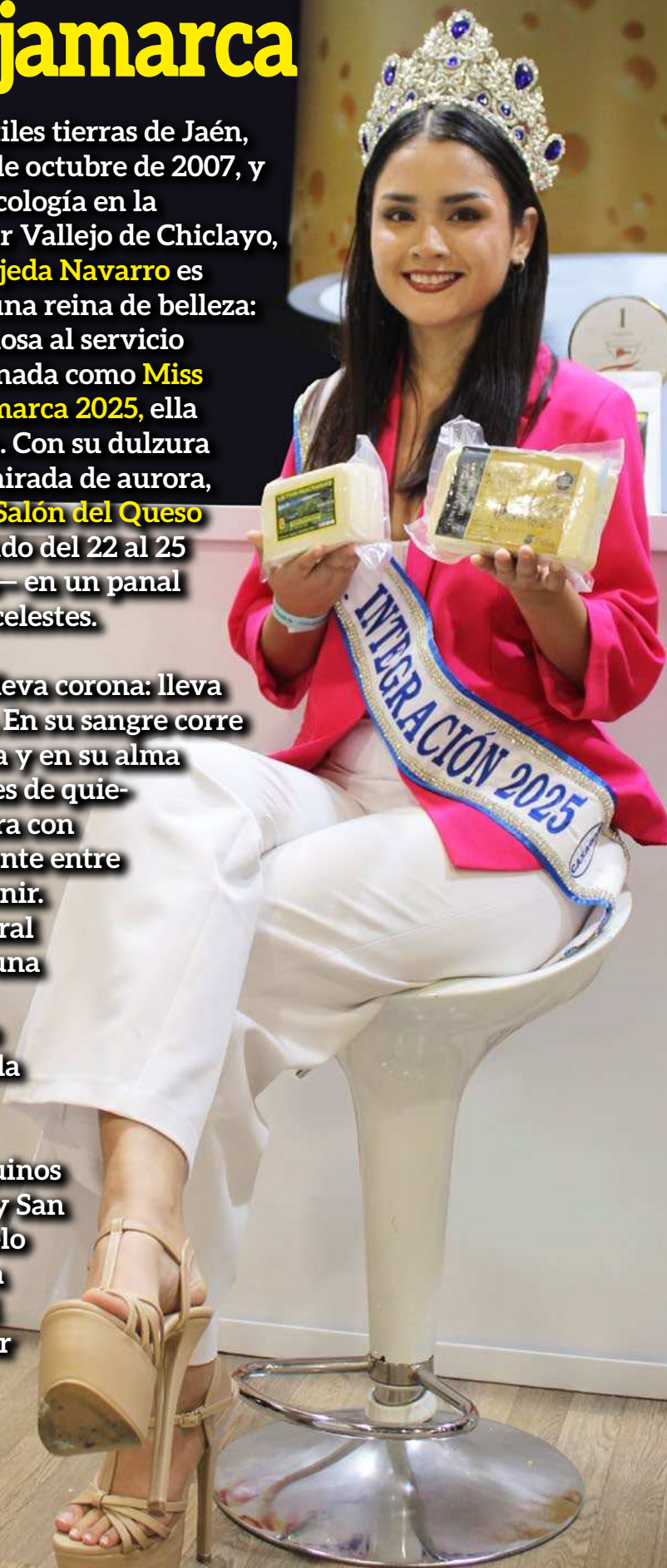
Inauguración:

Ejecutivos de Bayer tras la inauguración de su moderna infraestructura, que incluye la ampliación de áreas de descanso, la renovación de comedores y la implementación de instalaciones recreativas, en beneficio del bienestar del trabajador agrícola.

Doctora del alma, embajadora de Cajamarca

Nacida en las fértiles tierras de Jaén, Cajamarca, el 11 de octubre de 2007, y estudiante de Psicología en la Universidad César Vallejo de Chiclayo, **Nayelhi Maoly Ojeda Navarro** es mucho más que una reina de belleza: es un alma luminosa al servicio de su gente. Coronada como **Miss Integración Cajamarca 2025**, ella no desfila: florece. Con su dulzura de primavera y mirada de aurora, transformó el **III Salón del Queso Peruano** —realizado del 22 al 25 de mayo en Lima— en un panal de palpitaciones celestes.

Nayelhi no solo lleva corona: lleva raíces profundas. En su sangre corre leche de ganadera y en su alma resuenan las voces de quienes labran la tierra con esperanza. Es puente entre tradición y porvenir. Embajadora natural del terruño, con una voz que acaricia y una pasión que enciende, enarbola con elegancia la calidad de los quesos cajamarquinos y el café de Jaén y San Ignacio, y el anhelo de que Cajamarca recupere su sitio como cuenca líder de ganadería lechera del Perú.



Un riesgo creciente para la salud humana

Microplásticos en peces amazónicos

La presencia de microplásticos en peces amazónicos revela un grave problema de contaminación que pone en riesgo la biodiversidad, la seguridad alimentaria y la salud humana.



Escribe: Dr. Luis Campos Baca, profesor principal de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, doctor en Ciencias Ambientales e investigador Renacyt

En la Amazonía, una amenaza casi invisible se esconde en las aguas de sus ríos, en las fértiles playas que deja la vaciante de los ríos y en los peces que terminan en las mesas de miles de familias: **los microplásticos**. Estas diminutas partículas, de menos de 5 milímetros, se han convertido en una de las formas

más silenciosas y persistentes de contaminación ambiental en la región, sin que aún exista una investigación científica sistemática y suficiente en el país que permita dimensionar su verdadero impacto.

Un reciente informe del Ministerio del Ambiente —elaborado por investigadores del **Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP)**— ha encendido las alarmas. En los mercados de Iquitos, **se detectaron microplásticos en ejemplares de boquichico**, una de las especies más consumidas por la población local. Estas partículas, que oscilan entre los 0.40 y 4.39 milímetros, han sido halladas en el sistema digestivo de peces capturados en la cuenca del Amazonas, una de las más ricas en biodiversidad del planeta.

Las fibras azules —principalmente depolietileno tereftalato (PET) y polipropileno— son las formas más abundantes de microplásticos (MP) identificadas en la zona. Según estudios recientes, la concentración de estas partículas en las aguas amazónicas alcanza niveles preocupantes: entre 5 y 74.500 MP por metro cúbico. Incluso en sedimentos y organismos acuáticos, las cifras muestran una alarmante presencia de estas partículas, algunas tan pequeñas que alcanzan la escala nanométrica (menos de 100 micras).

Una amenaza que se acumula en los cuerpos

Los microplásticos no son solo una preocupación ecológica. Diversas investigaciones científicas a nivel global han demostrado que estas partículas pueden ingresar al cuerpo humano a través del consumo de alimentos contaminados, el aire que respiramos e incluso el contacto con la piel. Se ha encontrado microplástico en órganos como el hígado, los pulmones, la placenta, la sangre e incluso el cerebro humano. Aunque los efectos a largo plazo aún se estudian, ya se reportan posibles consecuencias como inflamaciones, daños celulares, trastornos hormonales, problemas digestivos, fatiga crónica y, potencialmente, cáncer.





El lado oscuro del plástico cotidiano

Buena parte de esta contaminación proviene de plásticos de uso diario. El PET, presente en botellas de agua, productos farmacéuticos y envases de cosméticos, puede liberar acetaldehído a temperaturas superiores a los **50 °C**, una sustancia asociada a enfermedades hepáticas y cardíacas. Otros tipos como el PVC, utilizado en tubos, juguetes y bolsas hospitalarias, pueden liberar compuestos tóxicos como ftalatos y dioxinas, relacionados con el desarrollo de cáncer y alteraciones endocrinas.

Incluso los plásticos considerados “**no tóxicos**”, como el polietileno de alta o baja densidad o el polipropileno, tardan siglos en degradarse: entre 150 y 1.000 años. Durante este proceso, se fragmentan y liberan microplásticos al medio ambiente, muchos de los cuales terminan en suelos, ríos, lagos, lagunas y mares.

Perú: un país bajo presión plástica

La situación nacional tampoco es alentadora. Cada año, el **Perú genera alrededor de 1.2 millones de toneladas de residuos plásticos**, de los cuales solo una pequeña fracción es reciclada adecuadamente. Lima Metropolitana y Callao concentran el 46 % de esta basura, con 886 toneladas diarias. Se estima que cada ciudadano peruano consume unos 30 kilos de plástico por año.

A nivel global, el panorama es aún más preocupante: se utilizan 5 billones de bolsas plásticas al año —equivalente a casi 10 millones por minuto— y hasta 8 millones de toneladas de plástico llegan a los océanos anualmente. De mantenerse esta tendencia, la **Fundación Ellen MacArthur** advierte que para 2050 habrá más plástico que peces en los océanos y el 99 % de los peces habrán ingerido plástico.

¿Qué hacer?

Frente a esta crisis ambiental y sanitaria emergente, los especialistas coinciden en la necesidad de aplicar soluciones urgentes y estructurales. Es clave reducir el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje a gran escala y exigir responsabilidad a las empresas que los producen, promoviendo una verdadera economía circular.

Además, urge desarrollar campañas educativas permanentes sobre los efectos del plástico en la salud y el ambiente, fomentar la

investigación científica sobre los impactos de los microplásticos en la Amazonía y apostar por materiales alternativos como bolsas biodegradables hechas de **almidón de yuca, maíz o papa**.

La contaminación por microplásticos no es un problema lejano ni exclusivo de los océanos. Está aquí, en nuestros ríos, nuestros alimentos y, potencialmente, en nuestros cuerpos. Ignorarla es seguir alimentando una amenaza silenciosa que avanza con cada bolsa, botella o envase que dejamos en el camino 🗑️



Investigación:

Especialista del Programa Pro Ciencia del IIAP analiza la presencia de microplásticos en muestras de agua y sedimento recolectadas en un río de la Amazonía.



El paro agrario parece inevitable

Al cierre de esta edición, diversos hechos permiten prever una posible convulsión social en el país. Por un lado, la crisis en el agro se agudiza ante la persistente falta de rentabilidad de los precios en chacra, la caída de la productividad de cultivos emblemáticos como la quinua y la papa —afectados por las irregularidades climáticas— y el abandono general del Estado hacia un sector clave para la seguridad alimentaria nacional. Por otro lado, se evidencia

una preocupante ceguera política en el Poder Ejecutivo, que carece de la capacidad y sensibilidad para percibir la gravedad de esta realidad, optando por ignorarla y profundizar el descontento de millones de productores del campo. La falta de sensibilidad y liderazgo en el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) ha encendido las alarmas. Más que un ministro, los productores agrarios creen tener a un adversario.





Que se vaya Manero

Harta de ser ignorada y sometida a un trato que bordea la humillación, la **Junta Nacional de Organizaciones de Usuarios de Agua del Perú** anuncia un **Paro Nacional Agrario para el próximo 18 de junio**. La medida, que gana respaldo tras el **plantón frente al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) del 13 de mayo**, tiene como exigencia central la renuncia inmediata del **titular del Midagri, Ángel Manero Campos**, cuya ratificación en el cargo, el 14 último, ha sido interpretada por el sector como una afrenta directa —o peor aún, una provocación— contra la agricultura familiar, que desde hace semanas exige su salida. La razón: La incompetencia de Manero, que a más de un año de gestión no se ve resultados tangibles **en favor del agro que sostiene la seguridad alimentaria del país** y su conducta sistemática de desprecio hacia los pequeños productores, a quienes Manero no solo ha desatendido, sino que ha agravado su crisis con declaraciones provocadoras y decisiones cuestionables.

El **Sr. Américo Valderrama Peña**, ha confirmado que **86 juntas de usuarios participarán en esta jornada de lucha**. La movilización es inminente y solo un cambio de rumbo real, sincero y urgente por parte del gobierno de Dina Boluarte Zegarra, podría detenerla.

Pero todo indica que no hay voluntad. Desde el Midagri no se articula ninguna estrategia de reconciliación ni acercamiento. En lugar de auscultar las verdaderas condiciones del campo, el ministro se limita a declaraciones provocadoras que reflejan total falta de empatía y respeto por quienes alimentan al país.

Una hipótesis perversa, pero no descabellada

Hay quienes sostienen una hipótesis inquietante: que el gobierno está dejando hundirse a la **agricultura familiar** de manera deliberada, para allanar el camino a los grandes oligopolios agroindustriales y facilitar la transferencia de tierras y mercados a manos, incluso, de transnacionales. ¿Una idea descabellada? No del todo, considerando el nivel de abandono y desprecio institucional que hoy vive el campo.

Lo concreto es que nunca antes —ni en los años de la hiperinflación aprista ni durante el autoritarismo fujimontesinista— el agro peruano ha estado tan maltratado como ahora. Nos enfrentamos a un colapso económico y emocional, que puede derivar en una **protesta de gran escala, con consecuencias imprevisibles**.

Entre la tibieza y el cálculo político

Pero no todo el peso de esta crisis recae sobre el gobierno. Los gremios agrarios también tienen responsabilidad, por **acción u omisión**. La falta de unidad, la tibieza en las respuestas y los silencios estratégicos han debilitado la resistencia campesina.

¿Por qué, pese al clamor de las bases, muchos dirigentes han evitado respaldar el paro agrario? La explicación apunta al **cálculo político**. Algunos estarían ofreciendo su liderazgo a partidos, a cambio de candidaturas para las próximas elecciones, bajo la promesa de movilizar un caudal de más de 2 millones de votos campesinos. La incoherencia entre el discurso combativo y la acción política es evidente.

Si todos los **gremios actuaran con una sola voz y una plataforma común, Manero ya habría dejado el cargo**. Pero el fariseísmo ético y polí-

tico de algunos dirigentes —quizá también económico— ha impedido construir una verdadera fuerza de presión.

¿Intervencionismo de la ANA?

A esta crisis se suma un hecho preocupante: la presunta intromisión de la Autoridad Nacional del Agua (ANA) en los asuntos internos de algunas juntas de regantes, entidades privadas por naturaleza. Según trascendidos, el ANA habría remitido cartas a las directivas recomendando no contratar espacios en medios para difundir sus actividades, bajo el argumento de la nueva Ley de Neutralidad Electoral.

¿Ignora la ANA que dicha norma rige para entidades estatales y no para organizaciones privadas? ¿O estamos ante un intento velado de silenciar a los usuarios del agua que hoy cuestionan al gobierno?

Se busca ministro

En más de un año de gestión, **Ángel Manero Campos** no ha mostrado avances en la agricultura familiar. Sus apariciones públicas se han caracterizado por frases desafortunadas, opiniones sin fundamento técnico y un desprecio abierto hacia quienes producen en condiciones adversas.

“No tenemos ministro”, señalan desde Ayacucho. “A este paso, un meteorólogo, un astrólogo o un físico gestionarían mejor el agro que quien hoy ocupa el cargo”.

El Paro Nacional Agrario del 18 de junio podría encender un fuego social que ningún espíritu sano desea para el país. Pero la mecha está encendida. La agricultura familiar, agotada por la crisis y la indiferencia, ya no soporta más. El Perú rural exige respeto, atención y justicia. Y esta vez, parece que no se quedará en silencio

👉 El presidente de la Junta Nacional de Organizaciones de Usuarios de Agua del Perú, Américo Valderrama Peña, denuncia la profunda crisis que atraviesa el sector agrario, la cual —según afirmó— se ha visto agravada por la incapacidad, los agravios y los insultos del actual ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ángel Manero Campos, hacia los pequeños y medianos productores del país. Ante esta situación, Valderrama exige a la presidenta Dina Boluarte la destitución inmediata del titular del Midagri y anuncia un paro agrario nacional para el próximo 18 de junio, en caso no se atiendan sus demandas. “Los agricultores no pueden seguir soportando esta crisis. El Estado nos ha dado la espalda”, señala el dirigente agrario, haciendo un llamado a todas las bases y organizaciones del campo a sumarse a la jornada de protesta.

Manero debe irse o el campo se levanta

¡Se viene el paro agrario!

— ¿Cuál fue el motivo principal del plantón realizado el 13 de mayo frente al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Sr. Valderrama Peña?

— Lo hicimos para poner en evidencia y denunciar el abandono sistemático del agro por parte del gobierno que preside la Sra. Dina Boluarte Zegarra; exigir soluciones inmediatas a la crisis agraria y la **RENUNCIA** de Ángel Manero Campos a la conducción del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. Ha sido una muestra del hartazgo nacional, se contó con la presencia de diferentes representantes nacionales de organizaciones agrarias como la **Confederación Campesina del Perú**, **Conveagro** y la **Red Nacional de Mujeres de la Agricultura Familiar (Renaf)**. Llegaron líderes de todo el país, incluso el presidente de la **Central Única Nacional de Rondas Campesinas del Perú (Cunarc)**. Pero esto es solo el comienzo.

— ¿Pero el ministro Manero tiene una buena proyección de crecimiento para el agro y ha dicho que quien no obtiene resultados debería abandonar sus cultivos? ¿Qué opina de esas afirmaciones?

— ¿Qué podemos esperar de un ministro que miente sistemáticamente, incapaz, poco empático, ofensivo y soberbio? Todo el 2024 se lo pasó lanzando discursos vacíos, promesas incumplidas para la agricultura familiar y ahora insulta a quienes producimos los alimentos de este país. Este ministro ya lleva más de 13 meses en el cargo sin resultados concretos. Mientras que nosotros, los pequeños productores de la agricultura familiar, aún enfrentando adversidades y la indiferencia de este gobierno, seguimos produciendo para que todos los peruanos tengan alimentos en sus mesas. Y así se nos paga.

— Entonces ¿su balance sobre la gestión del ministro Manero es negativa?

— Es una gestión de retroceso. Las cifras lo demuestran: crisis alimentaria, reducción en la producción, abandono del campo. En regiones como Puno, Cusco, Huancavelica o Ayacucho, los agricultores han sido 👉



En pie de lucha:

Sr. Américo Valderrama Peña, presidente de la Junta Nacional de Organizaciones de Usuarios de Agua del Perú, anuncia la convocatoria a un **Paro Nacional Agrario** para el 18 de junio. La medida busca forzar la salida del ministro Manero, quien —según dicho gremio— ha demostrado no solo ineptitud para liderar el sector, sino una actitud provocadora frente a los pequeños productores. “No podemos seguir tolerando el abandono y la soberbia de quienes deberían defender al campo, no atacarlo”, sentenció Valderrama.

golpeados por las heladas, la contaminación de los ríos y la indiferencia estatal. Mientras tanto, los recursos del Midagri y la Autoridad Nacional del Agua se diluyen en consultorías, contrataciones a dedo y favores políticos. Todos lo saben. Los medios de comunicación lo han denunciado. La corrupción está carcomiendo al sector mientras el agro se muere.

— Pero el ministro Manero ha sido ratificado en el cargo. Las posibilidades de que renuncie o sea removido parecen mínimas. ¿Qué acciones piensan tomar para lograr su salida o impulsar cambios reales en el sector agrario?

— No sé si todas las organizaciones agrarias se sumarán a este pedido, porque noto cierta tibieza en algunos gremios y seguramente tendrán sus razones. Pero nosotros, las organizaciones de usuarios de agua del Perú organizados, vamos a mantener nuestras medidas de lucha. No vamos

a retroceder. Esta crisis no se soluciona con discursos ni con promesas vacías. Exigimos hechos concretos y voluntad política.

— Sin embargo, el ministro parece estar fortalecido. No solo cuenta con el respaldo de la presidenta Dina Boluarte, sino también con el de un sector del parlamento. ¿No será muy difícil lograr su dimisión en ese escenario?

— Justamente por eso hago un llamado directo al Congreso de la República: dejen la indiferencia. Les recuerdo a los 130 congresistas que muchos de ustedes también vienen del campo, de familias agricultoras, y que llegaron al Parlamento con los votos del sector rural. ¿Dónde están ahora? ¿Por qué callan frente a un ministro que ha insultado abiertamente a los productores y campesinos? Hasta ahora, ni uno solo ha tenido el coraje de pedir su destitución. Si realmente valoran sus raíces y dicen defender al agro, entonces

deben actuar con consecuencia. Este ministro no solo es incapaz, también es ofensivo y provocador. No puede seguir al frente del Midagri. Además, exigimos la salida inmediata del jefe de la Autoridad Nacional del Agua, José Musayón, por su responsabilidad en la crisis hídrica y por permitir que posibles actos de corrupción continúen en la institución. Ambos representan un modelo de gestión que ha abandonado al agricultor y ha convertido al Estado en una maquinaria de favores políticos.

— En el actual escenario será difícil que su pedido tenga eco en el Congreso de la República

— Y lo advertimos claramente: si no hay respuestas concretas, el próximo 18 de junio realizaremos un paro nacional agrario que hará sentir con fuerza el clamor del campo. No estamos dispuestos a seguir siendo ignorados.



Plantón contra Manero:

Regantes de distintas regiones del país se movilizaron el 13 de mayo hasta la sede del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego en Lima, como parte del plantón agrario convocado por la Junta Nacional de Organizaciones de Usuarios de Agua del Perú. Los mensajes en pancartas y banderolas no dejaron lugar a dudas: exigen la renuncia del ministro Ángel Manero Campos, a quien acusan de incapacidad, desprecio por la agricultura familiar y un trato ofensivo hacia quienes sostienen la seguridad alimentaria del país.

 — **Sabemos que el agro nacional está en crisis, ¿pero describanos la situación actual de la agricultura familiar en su región?**

— Yo soy de la región de La Libertad. Y la situación de la agricultura familiar es similar en todo el país y atraviesa una de sus peores crisis. Campos abandonados, cosechas arrasadas por el cambio climático, deudas impagables y cero apoyo del Estado.

— **¿Pero quién o quiénes son los responsables de esa crisis?**

— Los responsables de la crisis agraria son el gobierno que preside la Sra. Dina Boluarte y el ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ángel Manero Campos. Manero no escuchó nuestras propuestas, ignoró la necesidad de refinanciar las deudas agrarias y no planteó una reactivación efectiva del agro.

— **¿Qué medidas urgentes debería tomar el Midagri para abordar la crisis?**

— Debe instalarse de inmediato un **Consejo Nacional Multisectorial para proponer medidas para salvar la agricultura familiar y enfrentar la crisis alimentaria**. Necesitamos políticas reales, no discursos. Los agricultores no pueden esperar más.

— **Si el gobierno y el Congreso siguen desoyendo las demandas del sector, ¿qué están dispuestos a hacer los agricultores organizados?**

— Es posible, y no me sorprendería. Pero vamos a continuar con nuestra lucha hasta alcanzar los resultados que exigimos. La **presidenta Dina Boluarte y el Congreso tienen en sus manos la última oportunidad para evitar un colapso mayor**. Los agricultores ya no podemos seguir soportando esta crisis: no hay producción, escasea el agua, sufrimos los efectos de las heladas, el cambio climático, las deudas impagables, la indiferencia del Estado y una corrupción que no cesa. Agradezco a quienes vinieron a Lima pese a no contar con logística. Millones más nos acompañan desde sus chacras. Y están listos para movilizarse. **El 18 de junio, si no hay solución, el país vivirá un paro nacional agrario** 

Demandas de los regantes

La plataforma de lucha propuesta por la **Junta Nacional de Organizaciones de Usuarios de Agua del Perú** es clara, urgente y responde al abandono sistemático del agro por parte del gobierno, del ministro **Ángel Manero Campos** y del jefe de la **Autoridad Nacional del Agua (ANA)**, **José Genaro Musayón Ayala**, a quienes responsabilizan directamente de la crisis agraria y del desgobierno en el sector. Entre sus principales demandas destacan:

- ◆ Destitución inmediata del ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ángel Manero, y el jefe de la ANA, José Genaro Musayón Ayala, por incapacidad e indiferencia frente al colapso del agro nacional.
- ◆ Creación de un **Consejo Nacional Multisectorial para la Emergencia Agroalimentaria**, con capacidad ejecutiva para implementar medidas reales de reactivación, con enfoque en soberanía y seguridad alimentaria, e integrada por organizaciones agrarias, campesinas, nativas y rurales.
- ◆ Programa nacional de recuperación y protección de la infraestructura de riego, que incluya cabeceras de cuenca, reservorios, canales, sistemas de captación, drenaje, acuíferos y encauzamiento de ríos.
- ◆ Reforma profunda del Agrobanco, con líneas de crédito diferenciadas según producto, productor y territorio, adecuadas a la realidad de la agricultura familiar.
- ◆ Dotación de maquinaria pesada a las Organizaciones de Usuarios de Agua, para garantizar el mantenimiento de la infraestructura hidráulica menor.
- ◆ Ampliación del presupuesto para proyectos de siembra y cosecha de agua, conforme a la Ley n.º 30989-Ley que declara de interés nacional y necesidad pública la implementación de la siembra y cosecha de agua.
- ◆ Creación del Programa Nacional de Riego Presurizado, articulado con los bancos de proyectos de las propias Organizaciones de Usuarios de Agua.
- ◆ Reconocimiento legal y operativo de las organizaciones de usuarios como núcleos ejecutores, según la Ley n.º 31801.
- ◆ Medidas concretas para frenar la competencia desleal de las importaciones agrarias, que siguen desplazando a los productores locales sin ningún tipo de control.
- ◆ Eliminación del mercado de agrotóxicos altamente peligrosos, en resguardo de la salud humana, ambiental y alimentaria.
- ◆ Incorporación formal de la Junta Nacional de Organizaciones de Usuarios de Agua del Perú al consejo directivo del ANA, conforme lo estipula la ley vigente.
- ◆ Ejecución de proyectos para la instalación y reactivación de pozos tubulares tecnificados, como alternativa frente a la escasez hídrica y el cambio climático 

◆ Manero envenena el discurso

El 19 de mayo, ante la **Comisión de Presupuesto del Congreso**, el **ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ángel Manero Campos**, sorprendió —y escandalizó— al afirmar que los metales pesados **“funcionan más bien como nutrientes para las plantas”** y que **“no hay contaminación”** si **“no hay intoxicación evidente”**. **“Magnesio, cobre**, todos estos metales funcionan como nutrientes”, declaró, sin sonrojarse, el también ingeniero agroindustrial.

Su afirmación fue recibida con estupor por la comunidad científica. El **ingeniero agrónomo Luis Gomero Osorio, propietario de fundo Hecosan**, fue contundente: “No entiende el concepto de contaminación, ni sabe qué elementos son metales pesados. Sus declaraciones solo muestran sus limitaciones y debería dar un paso al costado”.

Las críticas apuntan a un error conceptual grave. Mientras algunos elementos como el **magnesio o el cobre** pueden ser nutrientes en microdosis, otros como el **plomo, arsénico, cadmio o mercurio** son altamente tóxicos incluso en bajas concentraciones, acumulándose en plantas y animales, afectando ecosistemas y salud humana.

La evidencia contradice a Manero: en **Cerro de Pasco, 3.000 personas —en su mayoría niños— fueron diagnosticadas en 2018 con hasta 14 tipos de metales pesados en sangre**. Y un reciente informe de **Ojo Público** revela que al menos **469 personas**, en su mayoría niños, presentan concentraciones de metales pesados en la sangre que superan los límites máximos permitidos por organismos internacionales. **Los casos se concentran en 21 distritos, siendo Huarmey el más afectado, con 198 personas expuestas a niveles peligrosos de arsénico**.

Más allá de su grosera simplificación, el ministro desinforma y trivializa un problema sanitario de alcance nacional. ¿Ignorancia peligrosa o estrategia para favorecer al

sector minero, principalmente ilegal? En cualquier caso, Manero envenena no solo la discusión, sino también la confianza pública en su gestión.

Lejos de rectificarse, el titular de Midagri acusa a quienes denuncian los impactos de la minería en el medio ambiente y la salud humana de “irresponsables”, mientras calla sobre los niños contaminados por metales pesados de Pasco o las recientes muestras de arsénico tóxico halladas en Huarmey. ¿Y aun así pretende dar lecciones de responsabilidad?



Ing. Agroind. Ángel Manero Campos, ministro de Desarrollo Agrario y Riego.

◆ Ratifican a Manero

El contraste es tan brutal como revelador. En Japón, el ministro de Agricultura presentó su dimisión el pasado 20 de mayo, luego de recibir severas críticas por un comentario completamente fuera de lugar sobre el precio del arroz. El funcionario aseguró que no podía opinar sobre el impacto del alza en los precios del cereal, ya que a él “se lo regalaban”. La frase, considerada una burla a los consumidores y agricultores, fue suficiente para provocar su salida inmediata del cargo. En el **Perú**, en cambio, el panorama es diametralmente opuesto. Pese a una gestión plagada de errores técnicos, declaraciones desafortunadas y evidentes signos de ineficiencia, **Ángel Manero Campos** fue ratificado en el cargo. Su permanencia es interpretada por los gremios

agrarios, profesionales y técnicos del sector como una provocación directa frente a un reclamo legítimo: su **salida inmediata**. No solo ha demostrado desconocimiento del de la agricultura familiar, sino también una actitud displicente hacia quienes sostienen la seguridad alimentaria del país —los pequeños y medianos productores—, a quienes ha faltado el respeto en más de una ocasión.

Manero no solo ha desestimado la contaminación por metales pesados —confundiéndolos con nutrientes— sino que su permanencia evidencia la desconexión del gobierno con las necesidades del agro nacional. **La agricultura familiar, que abastece el 70 % de los alimentos que consumimos, se encuentra en crisis, mientras el ministro prioriza a las grandes empresas y minimiza las demandas del campo**.

Mientras en otros países un desliz verbal basta para asumir responsabilidades, en el Perú se premia a funcionarios que juegan con la salud pública y desdeñan la realidad rural.

◆ El enemigo del campo

Horas antes del **paro nacional del 13 de mayo**, el **Midagri** intentó apaciguar la tensión social asegurando que no habría desabastecimiento ni alza de precios en los mercados. En efecto, el mercado mayorista de Santa Anita y los mercados de Lima Metropolitana estaban bien surtidos de tubérculos, arroz, frutas, verduras, entre otros productos. Pero detrás de ese abastecimiento, ¿quién está realmente sosteniendo la seguridad alimentaria del país?

La respuesta es clara: la agricultura familiar. Aquella que sobrevive ante el abandono del Estado, aquella que carece de subsidios, de asistencia técnica, de acceso real a crédito, y que, sin embargo, sigue garantizando la alimentación de millones de peruanos. Esa agricultura “no rentable”, como la ha calificado en más de una ocasión el ministro Manero Campos, sostiene la canasta básica nacional.



Las contradicciones del titular del Midagri no son menores. En declaraciones públicas ha afirmado que en el Perú se ha “romantizado” la agricultura que se debe preservar de generación en generación, pero si no es rentable debe ser abandonada. Bajo esa lógica, los pequeños agricultores deberían dejar el campo si no pueden asumir pérdidas, en lugar de esperar algún tipo de apoyo del Estado. Pero esta posición es tan insensible como peligrosa.

La pregunta de fondo es: ¿a quién representa el ministro Manero? Sus

actos y declaraciones muestran una inclinación clara hacia los intereses empresariales, incluso cuando el desarrollo de este sector no debe estar en contradicción con el fortalecimiento de la agricultura familiar. No se trata de oponerse a la agroexportación —motor de divisas y empleo—, sino propiciar el desarrollo de ambos subsectores por igual.

El exviceministro de Trabajo, **Fernando Cuadros Luque**, ha sido contundente: “El Midagri prioriza abierta-

mente a las grandes agroexportadoras en desmedro de la agricultura familiar”. La denuncia no es nueva, pero hoy toma mayor relevancia frente a la **creciente indignación de los gremios agrarios y las organizaciones sociales**, que exigen la salida de un ministro que ha demostrado no entender —ni respetar— la compleja realidad rural del país.

La gestión de Manero no solo está lejos de ser inclusiva; es, además, profundamente excluyente. Y lo más grave es que, en lugar de corregir el rumbo, el gobierno parece decidido a sostener a un ministro que ya perdió toda legitimidad ante el sector que debería liderar. Con Manero Campos, el campo no tiene ministro; tiene adversario.

Alerta: Perú podría perder mercados clave de café y cacao por uso de pesticidas prohibidas

Durante el Cacao and Coffee Trade Forum, el presidente del Comité de Café y Cacao de ADEX, Ing. José Antonio Mejía Polanco, alertó que la producción de cacao y café orgánicos se encuentra en caída libre. El uso de pesticidas prohibidos como el Clorpirifos y el manejo inadecuado del Fipronil ponen en riesgo el acceso a mercados europeos.

“Estamos a punto de perder lo que tanto costó conquistar”, afirmó Mejía. Exigió una hoja de ruta pública-privada, con fiscalización en campo, asistencia técnica y políticas de sostenibilidad. “La sostenibilidad no es opcional, es una exigencia moral y comercial”, sentenció.



Ing. José Antonio Mejía Polanco, presidente del Comité de Café y Cacao de la Asociación de Exportadores (ADEX) y gerente general de Amazonas Trading S.A.C.

◆ Presión de EE. UU. habría frenado viaje oficial de Boluarte a China

Una vez más, la subordinación ante una potencia extranjera parece imponerse sobre las prioridades nacionales. La mandataria **Dina Boluarte**, habría cancelado su planeado **viaje oficial a China** tras una advertencia directa de un alto funcionario del gobierno de Estados Unidos, según trascendidos.

La comitiva, integrada por ministros y altos funcionarios —incluido el cuestionado titular del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri)—, ya se preparaba para acompañar a la mandataria en la gira. Sin embargo, la presión estadounidense habría llevado a reconsiderar la visita, bajo el argumento de que sería “muy peligrosa para el país”, con la amenaza implícita de eventuales represalias comerciales, como el incremento de aranceles a productos peruanos.

Si bien el viaje se presentaba oficialmente como una misión para fortalecer relaciones diplomáticas y explorar oportunidades de inversión, algunas versiones apuntan a intereses particulares dentro de la delegación. Según fuentes extraoficiales, ciertos funcionarios se alistaban a identificar oportunidades de negocios para sus círculos cercanos en el gigante asiático, más que acuerdos estratégicos para el país.



◆ **AgroRural y Sierra Azul: ¿Botines de poder político y familiar?**

Según denuncias periodísticas, el **Fondo Sierra Azul** del Midagri estaría bajo influencia directa de **Nicanor Boluarte**, hermano de la presidenta. Mientras tanto, **AgroRural** sería dominado por la maquinaria de **Alianza para el Progreso (APP)**, con puestos clave ocupados por allegados al partido. Se apunta que la congresista **Lady Camones Soriano**, de **APP**, tendría control sobre designaciones tanto en Lima como en gobiernos regionales. El mensaje es claro: con una “hada madrina” política, el acceso a cargos públicos estaría asegurado.

Además, ha trascendido que el **contador Fredy Gauna Larico**, exfuncionario del Gobierno Regional de Puno con antecedentes en contrataciones irregulares, estaría operando como asesor en las sombras del **director de Sierra Azul, Adán Quisocala Ramos**. Los trabajadores no lo conocen oficialmente, pero tendría influencia para decidir contrataciones. El director

Quisocala debe aclarar públicamente esta situación.

◆ **Una pérdida irreparable para la ingeniería agronómica**

El 24 de mayo falleció la destacada **Ing. Carolina Israel Palacios**, recientemente elegida **presidenta del Capítulo de Ingeniería Agronómica y Zootecnia del Colegio de Ingenieros de Lima**. Su repentina partida deja un enorme vacío en el gremio técnico del país.

La **Ing. Israel** deja como legado un plan de trabajo sólido orientado a mejorar las condiciones para el desarrollo de los profesionales del agro. Su trayectoria profesional fue marcada por la integridad y el compromiso.

◆ **Convenio entre UNALM y Senamhi para fortalecer gestión climática**

La **Universidad Nacional Agraria La Molina** y el **Senamhi** suscribieron un convenio de cooperación para

fortalecer la formación en meteorología, hidrología y gestión de riesgos climáticos, el 23 de mayo. “El acuerdo busca enfrentar con mayor solidez los desafíos del cambio climático desde el ámbito académico y técnico”, destacó el **Dr. Américo Guevara Pérez**, rector de esa casa de estudios.

◆ **Nepotismo y mediocridad asfixian al Congreso**

El exoficial mayor del Congreso de la República, **José Cevasco Piedra**, criticó duramente la situación actual del Poder Legislativo. Contó que su carrera comenzó como portapliegos y, con esfuerzo y méritos, logró ascender hasta ocupar la **Oficialía Mayor**. Es decir, se ganó el cargo a pulso. “Ahora prima el nepotismo y la politiquería, ya no la meritocracia”, dijo en el programa “Cuentas Claras” de Canal N. Urgió la intervención de la Contraloría para fiscalizar posibles redes de corrupción en el Parlamento.

◆ **¿Quién quiere asumir un ministerio desprestigiado?**

Ante el descrédito del ministro **Ángel Manero Campos** y el descontento del sector agrario, **AGROPERÚ Informa** consultó a varios expertos si aceptarían liderar el Midagri. La respuesta fue unánime: “ni de vainas”.

Desde exministros hasta académicos, técnicos y productores exitosos, todos coinciden en que el ministerio está “putrefacto” y que ningún técnico serio asumiría un cargo en un gobierno sin rumbo ni credibilidad. Una advertencia que debería alarmar al Poder Ejecutivo.

◆ **Sicariato y extorsiones golpean al agro**

El 16 de mayo, un grupo de sicarios disparó contra un vehículo con 13 trabajadores de la **agroexportadora Blueberries** en La Libertad. La **Asociación de Gremios Agrarios del**



Perú pierde riqueza natural a un ritmo alarmante

Cada año, el mundo pierde 10 millones de hectáreas de bosques. En Perú, país megadiverso, con 84 zonas de vida de las 117 que existen en el mundo, esta pérdida amenaza directamente a la fauna, flora y comunidades que dependen de estos ecosistemas.

Iniciativas como las de **Acción Andina**, que reforestan los bosques altoandinos en Cusco, Apurímac, Puno y Ayacucho, se presentan como ejemplo de que sí se puede revertir esta crisis. Pero se necesita decisión política y apoyo real. La biodiversidad no puede seguir esperando. Que el **Día Mundial de la Biodiversidad**, celebrado el 22 de mayo, no sea una fecha más en el calendario, sino una oportunidad para reflexionar sobre la urgente necesidad de proteger la diversidad biológica del planeta 🌿

👉 **Perú (AGAP)** expresó su condena y advirtió que la inseguridad ciudadana está afectando seriamente al clima de inversión.

“La agricultura formal está siendo atacada. El Estado debe actuar ya”, sostuvo el gremio en un comunicado. También demandó una estrategia firme contra el crimen organizado, que empieza a amenazar incluso al motor económico del agro nacional.

◆ **Indignación por declaraciones del ministro Manero: “Un alcalde distrital no puede discutir temas nacionales”**

En medio del dolor por la masacre de 13 trabajadores de seguridad de

la empresa minera Poderosa en un socavón de Pataz, La Libertad, las declaraciones del ministro de Desarrollo Agrario y Riego, Ángel Manero, han encendido una nueva polémica. Durante una entrevista en el programa Cuentas Claras en Canal N, el funcionario justificó la exclusión del **alcalde distrital, Aldo Carlos Mariños**, de una conferencia convocada por la **presidenta Dina Boluarte**, argumentando que “un alcalde distrital no puede discutir temas nacionales”. La frase, cargada de desprecio institucional, ha sido calificada por muchos como un acto de soberbia y desconexión del Gobierno frente a la tragedia.

Lejos de mostrar empatía o asumir responsabilidad, Manero minimizó la presencia de una autoridad local directamente afectada por la violencia minera, en un evento donde se discutieron medidas cru-

ciales como el toque de queda y la suspensión de actividades en la zona. El burgomaestre de Pataz, visiblemente indignado, denunció que no fue invitado a la conferencia, que le retuvieron el celular durante su ingreso a Palacio de Gobierno y que solo fue atendido por la presidenta Dina Boluarte después de una espera de más de cuatro horas.

Más allá del desplante protocolar, lo grave es la señal que el Ejecutivo transmite: que una autoridad elegida por el pueblo, en pleno epicentro de la violencia, no merece voz ni información en decisiones que afectan directamente a su población. El país sigue siendo testigo de un Gobierno que, en vez de articular esfuerzos descentralizados frente a la inseguridad, opta por imponer un centralismo autoritario y humillante.



Apuesta por la frambuesa:

Ings. David Casanova Núñez Melgar, director de Desarrollo Tecnológico Agrario del Instituto Nacional de Innovación Agraria; Alfonso Velásquez Tuesta, director de Procesadora Perú S.A.C y representante de International Raspberry Organization (IRO)-Perú; Edgardo Alfredo Weisser Hernández, gerente general de Vivero Santa Fe SAC, de Cajamarca; Arturo Estrada, gerente de Desarrollo de Nuevos Negocios de Grana Fruit México 5.A, de México; Antonio Domínguez, presidente de IRO-Chile, y director de la corporación Chilealimentos, y Luis Llanos Cabanillas, jefe de Agromercado, además del Lic. Pablo Salinas Delgado, funcionario de Agromercado y maestro de ceremonias del mismo, tras concluir el importante Foro Internacional de la Frambuesa Perú 2025, realizado el 13 de mayo en Lima. Tras analizar el panorama internacional de la producción, consumo y transformación; así como escuchar las primeras experiencias exitosas de los berries y alimentos de exportación, los expositores coincidieron que nuestro país cuenta con muchas condiciones climáticas y logísticas para desarrollar este cultivo en sierra y costa.



◆ ¿Hasta cuándo la impunidad frente a la extorsión y sicariato?

La delincuencia en el Perú ya no distingue profesiones, ni horarios. La madrugada del 7 de mayo, el periodista **Raúl Celis López**, conductor del programa Hora Cero de Radio Karibeña en Iquitos, Loreto, fue asesinado de un disparo en la cabeza por dos sicarios cuando se dirigía a su centro de trabajo en mototaxi, acompañado de su hijo. La brutal escena fue registrada en video y ha conmocionado al país.

Pero lo más alarmante es la reacción oficial: la misma indiferencia de siempre.

Todo apunta a que este crimen podría estar vinculado a su labor periodística. Así lo sostienen sus familiares, colegas y organizaciones como el Instituto Prensa y Sociedad (IPYS), que condenó públicamente el asesinato. El caso de Celis no es aislado: se suma a una creciente lista de víctimas del crimen organizado en regiones donde la impunidad reina y el sicariato actúa sin temor, incluso a plena luz del día.

Periodistas, transportistas, empresarios, comerciantes y ahora también sus familias están en la mira de las mafias que extorsionan, amenazan y matan con total impunidad. ¿Dónde están las estrategias del Estado para frenar esta ola criminal? ¿Cuántos asesinatos más se necesitan para que se tome en serio la amenaza del sicariato y la extorsión?

Más preocupante aún es el silencio del propio gremio periodístico, cuya voz colectiva brilla por su ausencia. En un país donde denunciar irregularidades se ha convertido en una actividad de alto riesgo, la falta de una respuesta firme y articulada es también una forma de complicidad.

La vida parece valer cada vez menos en el Perú profundo, mientras el Estado responde con burocracia, lentitud o simplemente calla. El asesinato de Raúl Celis no puede convertirse en una estadística más. Debe marcar un punto de quiebre en la defensa de la libertad de prensa, la seguridad ciudadana y, sobre todo, el derecho a la vida

Denuncian negativa arbitraria de Serfor a minizoológico educativo en Puente Piedra

El Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (Serfor), organismo adscrito al **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Mida-gri)**, ha sido cuestionado por negar la **autorización para la crianza de dos capibaras** (*Hydrochoerus hydrochaeris*) a la **Granja Heidy**, ubicada en el distrito limeño de Puente Piedra. La decisión fue comunicada el pasado 19 de mayo, pese a que la especie en cuestión no se encuentra en peligro de extinción y ya cuenta con dos zocriaderos autorizados en regiones como Loreto.

Según denuncia el **ingeniero zootecnista Edgar Delgado Barrios, propietario de la Granja Heidy**, Serfor sustenta su negativa en la falta de **título de propiedad del predio inscrito en Registros Públicos**. No obstante, Delgado explica que el terreno fue adjudicado durante el proceso de **Reforma Agraria**, por lo que el Estado debería haber asumido el trámite correspondiente. En lugar del título, han presentado contratos de adjudicación, certificados de posesión emitidos por la Municipalidad Distrital de Puente Piedra —utilizados para la habilitación de servicios básicos como agua, desagüe y electricidad—, así como un plano visado por la Municipalidad de Puente Piedra, del predio para prescripción adquisitiva, licencia de funcionamiento como parque temático y registro en Sunat con la actividad económica correspondiente.

“Trabajamos bajo la modalidad de pequeño zoológico de la **Granja Temática Heidy**, con fines educativos y recreativos. Hemos cumplido con todos los requisitos establecidos en el TUPA de **Serfor**, pero aún así nos niegan la autorización”, afirma el ingeniero Delgado.

La denuncia se agrava con la comparación a otros casos: en Iquitos existen dos zocriaderos autorizados de capibaras, uno de ellos propiedad de un ciudadano chino que exporta a precios elevados y otro de un peruano que abastece al mercado nacional. “Mientras a nosotros nos rechazan por formalizarnos, en las narices de los funcionarios, o mediante posibles sobornos, cientos de animales y plantas —incluso en peligro de extinción— salen del país sin control. Parece que en **Serfor** rige la lógica del **‘para mis amigos todo, para mis enemigos o los formales, nada’**”, sostuvo el empresario.

La situación ha generado indignación en sectores que promueven la educación ambiental y la formalización de iniciativas privadas. Exigen a **Serfor** mayor transparencia, coherencia en la aplicación de la normativa y una política real de fomento a proyectos educativos sostenibles en lugar de trabas burocráticas





El comité organizador del XVI Salón del Cacao y Chocolate 2025 anunció oficialmente la realización de este importante encuentro internacional, que se realizará del 17 al 20 de julio en el Centro de Convenciones de Lima, distrito de San Borja. El evento es organizado por la **Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO)** en coordinación con la Comisión DeVida, los ministerios de Desarrollo Agrario y Riego, Comercio Exterior y Turismo, Relaciones Exteriores, y de Producción, el Gobierno Regional de Ucayali, PromPerú y el Consorcio Cultural del Perú.

Este año, el evento que tiene como lema: “**Cacao, herencia del Perú para el mundo**”, contará con más de 200 stands de exhibición y venta de productos derivados del cacao, así como servicios tecnológicos y espacios académicos para el fortalecimiento del sector.

Durante el lanzamiento oficial de **Salón del Cacao y Chocolate**, el **presidente del comité organizador, Anaximandro Rojas Gil**, anunció actividades paralelas como el **X Concurso Nacional de Chocolate**, el **XIX Concurso Nacional de Cacao de Calidad**, y espacios de innovación tecnológica y educación, entre otros.

Del 17 al 20 de julio en Lima

Todo listo para el XVI Salón del Cacao y Chocolate 2025

Por tercer año consecutivo, el salón se realiza en alianza con el prestigioso **Salon du Chocolat de París**, y reunirá a productores cacaoteros, chocolateros, fabricantes de maquinaria, proveedores de insumos, académicos e investigadores de toda la cadena de valor del cacao, un producto que hoy es conocido globalmente como el “grano de oro” por su creciente demanda y altos precios en el mercado internacional.

Exportación de cacao peruano

Perú es reconocido como centro de origen y uno de los principales productores y exportadores de cacao fino, exporta cacao a Países Bajos, Indonesia, México, Malasia, EE. UU., Italia, España y Alemania. En 2024, Perú exportó 50.000 toneladas de cacao por un valor de 1.300 millones de dólares, consolidándose como el cuarto producto agrícola más expor-

tado. Solo en abril de 2025, las exportaciones aumentaron un 5 % en valor y 7 % en volumen respecto al mismo periodo del año anterior.

Desde París, **Gerald Palacios, del Salón du Chocolat**, destacó la creciente integración del cacao peruano en los principales eventos internacionales, resaltando la oportunidad para exhibir los cacaos nativos y su potencial de crecimiento global.

El cacao es el sustento de más de 90.000 familias en 16 regiones del país. En 2023, la producción alcanzó aproximadamente **177.000 toneladas** y generó más de 12 millones de jornales, según el Midagri. El **Ing. Ind. Carlos Antonio Figueroa, director ejecutivo de DeVida**, señaló que el reto es prepararse para mercados especiales, donde los precios pueden fluctuar, por lo que es crucial un liderazgo público-privado sostenible.

Salón del Cacao y Chocolate:

Ing. Ind. Carlos Antonio Figueroa Hinostroza, director ejecutivo de DeVida; abogada Teresa Mera Gómez, viceministra de Comercio Exterior del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; Ing. Agroind. Ángel Manero Campos, ministro de Desarrollo Agrario y Riego; Lic. César Quispe Luján, viceministro Pymes e Industria del Ministerio de la Producción, y Sr. Anaximandro Rojas Gil, presidente de la asociación peruana de productores de cacao -APPCACAO, durante el lanzamiento XVI Salón del Cacao y Chocolate 2025, que se realizará del 17 al 20 de julio en Lima.





El Papa y la papa son peruanos

La elección del cardenal **Robert Francis Prevost** como sucesor de **Francisco** ha marcado un hito no solo para la Iglesia católica, sino también para el Perú. Nacido en Estados Unidos, el ahora **Papa León XIV** asumió la nacionalidad peruana tras una vida pastoral entregada al país (por 40 años), especialmente en la Diócesis de Chiclayo, donde fue obispo, guía espiritual y rostro humano de una Iglesia cercana al pueblo.

Desde el balcón de la Basílica de San Pedro, su primer mensaje fue más que un saludo al mundo. Fue también un gesto hacia el Perú. Recordó con emoción a Chiclayo, a su gente, a sus experiencias en nuestras tierras. Tras su entronización, con la calidez que lo caracteriza, bromeó diciendo que el Perú ya no tiene solo 4.000 variedades de papa, sino 4.001. Una frase sencilla, pero cargada de identidad, afecto y humanidad.

Ese guiño tuvo un eco inmediato en millones de peruanos, agotados por el desgaste moral del Congreso de la República y el gobierno de **Dina Boluarte Zegarra**, una presidenta sin legitimidad social. En contraste con la frivolidad del poder político y mientras el Perú naufraga en una crisis política, ética y moral, la imagen del nuevo **Pontífice** se convirtió en símbolo de esperanza.

Pero mientras el mundo católico saludaba con admiración la llegada del primer **Papa con nacionalidad peruana**, el **Gobierno respondió como suele hacerlo: con torpeza y cálculo**. Lejos de mostrar dignidad o visión diplomática, la presidenta **Dina Boluarte** viajó a Roma en un acto marcado por el oportunismo y el rechazo. Diversos gestos captados durante su visita revelaron la **incomodidad del Papa ante su presencia**. Según fuentes e interpretaciones diplomáticas, **León XIV** no pudo ocultar su disgusto frente a una mandataria que carga con la sombra de 54 muertos durante las protestas sociales de

2022 y 2023, y cuyo estilo de gobierno es percibido como autoritario, frívolo y desconectado del sentir popular.

Más aún, la prensa internacional —como los diarios franceses **Le Parisien** y **RTL**— no tardó en remarcar lo que en el Perú ya es una verdad: la jefa de Estado más impopular de América Latina intentó capitalizar, sin éxito, un momento que no le pertenece.

La elección de **León XIV** es una oportunidad para relanzar nuestra presencia internacional con dignidad, para proyectar al Perú como un país con vínculos profundos entre espiritualidad, cultura y solidaridad. Pero el Ejecutivo, en complicidad con el Congreso, optó por lo predecible: el ridículo diplomático.

Con humildad pastoral que caracterizó su labor en el Perú, Prevost también fue firme en exigir públicamente a Alberto Fujimori que pidiera perdón a las víctimas de su gobierno. Años después, cuando estalló el escándalo de abusos en el Sodalicio de Vida Cristiana, fue de los pocos obispos que escuchó con valentía a las víctimas, canalizó sus denuncias y llevó el caso directamente al Papa Francisco, quien finalmente ordenó la disolución de esa congregación.

En resumen, el **Papa León XIV** no representa solo a la iglesia católica. Es también parte de una memoria reciente del Perú donde aún caben valores como la empatía, el servicio y la humildad. En un país extraviado entre escándalos, represión y desconfianza, su figura podría ser una brújula moral. Pero para eso, nuestros gobernantes deberían al menos saber leer los signos de los tiempos. No lo han hecho.

El Papa es peruano. Dios —a través de **León XIV**— nos esté recordando que aún hay razones para creer. Solo falta voluntad, liderazgo... y fe en el Perú. 



Papa 4001:

Su Santidad **León XIV**, con la chispa que lo caracteriza y su profundo amor por el Perú, bromeó diciendo que, con él como Papa, nuestro país ya no tiene solo 4.000 variedades de papa... sino 4.001. A la derecha, una imagen de Robert Prevost durante su labor pastoral en el norte del Perú



Saldos de abril

- ♦ **ANA. Facultades a funcionarios:** El 30, mediante Resolución de Gerencia General n.º 0052-2025-ANA-GG, se delegó diversas facultades en el director de la Oficina de Administración y en la Unidad de Abastecimiento y Patrimonio de la **Autoridad Nacional del Agua (ANA)**, orientada a optimizar y agilizar la gestión administrativa para el cumplimiento de sus objetivos institucionales, en el marco de la Ley n.º 32069-Ley General de Contrataciones Públicas.

Mayo

- ♦ **San Martín. Beneficio tributario:** El uno, mediante Ley n.º 32317, se incluyó a la región política de **San Martín**, dentro de los alcances de la Ley n.º 27037-Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía (30 de diciembre de 1998), que otorga beneficios tributarios a empresarios que invierten en esa región, como el crédito fiscal especial del **Impuesto General a las Ventas (IGV)**.

De acuerdo con esta norma, los contribuyentes o empresarios que se dediquen a actividades agropecuarias, acuicultura, pesca, industria de la madera, podrán acceder a un crédito fiscal del 25 % del IGV bruto mensual.

- ♦ **Ante heladas y friaje. Planes de seguimiento y evaluación y de comunicación:** El mismo día, por Resolución de Secretaría de Gestión del Riesgo de Desastres n.º 003-2025-PCM/SGRD, fueron aprobados los **planes de seguimiento y evaluación y de comunicación del Plan Multisectorial ante Heladas y Friaje 2025-2027**, con la finalidad de asegurar que las intervenciones sean efectivas, sostenibles y la población esté debidamente informada y preparada para enfrentar estos fenómenos naturales.

- ♦ **Loreto. En emergencia por lluvias:** En igual fecha, vía Decreto Supremo n.º 057-2025-PCM, se declaró en **estado de emergencia como consecuencia de intensas lluvias –por 60 días–** a los distritos de Lagunas, en la provincia de **Alto Amazonas**, Parinari, en **Loreto**, Las Amazonas, en **Maynas**, Ramón Castilla, en **Mariscal Ramón Castilla** y Capelo, Saquena y Soplin, en **Requena**, región política de **Loreto**.

- ♦ **Regiones en emergencia por lluvias. Prórroga:** El mismo día, mediante Decreto Supremo n.º 056-2025-PCM, se prorrogó **–por 30 días, a partir del cinco del presente–** el estado de emergencia, en las regiones políticas de Áncash, Cusco, Huánuco, La Libertad, Pasco, Piura y Tumbes, para continuar con los trabajos de rehabilitación de infraestructura pública, afectada por recientes lluvias y caída de huaicos.

- ♦ **Promoción del vino. Comercio interno y externo:** El seis, se publicó la Ley n.º 32320-**Ley marco del vino**, con la finalidad de promover el cultivo de la vid para la elaboración de vino, fomentando la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica, así como el comercio interno y externo del producto, en concordancia del Código Internacional de Prácticas Enológicas aprobado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y las normas técnicas del vino establecidas por el Instituto Nacional de Calidad (Inacal).

Con este fin se creó el **Consejo Nacional de Vitivinicultura (Conavit)** en el seno del **Ministerio de la Producción**, con la finalidad de realizar el seguimiento a las acciones que realizarán las entidades e instituciones que los conforman. Aquí sus integrantes: sendos representantes de los ministerios de la Producción (presidente), de Desarrollo Agrario y Riego, de Comercio Exterior y Turismo, de Salud, de Relaciones

Granos andinos

En la industria de trigo

El 22 último, se publicó la Ley n.º 32343-**que promueve la articulación de la industria farinácea con la producción de quinua y otros granos andinos**, orientada a fortalecer la agricultura familiar e impulsar el desarrollo agrario y mejorar la seguridad alimentaria del país.

Esta Ley establece que se incluirá, de forma progresiva, un porcentaje de harina de granos andinos (quinua, cañihua, kiwicha o amaranto y tarhui o chocho), en la mezcla con la harina de trigo preferentemente de producción nacional. La implementación se realizará durante un plazo de cinco años, desde la entrada en vigencia de la presente Ley.

Para tal efecto, el **Ministerio de la Producción**, a través del **Instituto Nacional de Calidad (Inacal)**, en coordinación con los **ministerios de Desarrollo Agrario Riego (Midagri)** y de **Salud**, quienes determinarán los granos que podrán procesarse e integrarse a la harina de trigo mediante un estudio técnico



Exteriores, de Cultura, así como gremios de pequeños productores vitivinícolas de las regiones Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna y de la Sociedad Nacional de Industrias, específicamente de los productores de vino.

El **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego** será el responsable del Padrón de Productores Agrarios, con información de ubicación, ubigeo y georreferenciación de los productores de vid.

♦ **Senasa. Modificación de delegación de facultades:**

El siete, mediante **Resolución Jefatural n.º D000088-2025-Midagri-Senasa-JN**, se modificó parcialmente la R.J. n.º D000021-2024-Midagri-Senasa-JN (25 de febrero del 2024), para delegar diversas facultades en el director general de la **Oficina de Administración**, en el director de la **Unidad de Logística** y en los **directores ejecutivos** de los órganos desconcentrados, para aprobar el cuadro multianual de necesidades, el plan anual de contrataciones, expedientes de contratación, designaciones, ejecución de inversiones, entre otros, con el objetivo de optimizar la eficiencia operativa y administrativa de dicha entidad.

♦ **INIA. Delegación de facultades:**

El ocho, por **Resolución Jefatural n.º 097-2025-Midagri-INIA**, se delegó diversas facultades en el director general de **Administración** y director de la **Unidad de Abastecimiento del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)**, con la finalidad de desconcentrar las facultades y atribuciones asignadas al titular, así como optimizar la gestión administrativa, en el marco de la Ley n.º 32069-Ley General de Contrataciones Públicas.

Asimismo, fueron derogadas varios literales y numerales de los artículos 2 y 3 de la Resolución Jefatural n.º 243-2024-INIA (31 de diciembre del 2024).

♦ **Plaga en cítricos. Medidas fitosanitarias:**

En igual fecha, vía **Resolución Directoral n.º D000020-2025-Midagri-Se-**

nasa-DSV, se declaró bajo control oficial ante la presencia de la plaga *Xanthomonas citri subsp. citri* en cítricos, en escala nacional.

Dentro de ese marco, se aprobaron medidas fitosanitarias destinadas a prevenir y controlar el riesgo de dispersión de dicha plaga, priorizando las zonas en las cuales se detecte por el sistema de vigilancia del **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa)**.

Asimismo, se prohibió el traslado del material vegetal y frutos de cítricos de los lugares en donde se ha detectado dicha plaga, para evitar la dispersión de esa bacteria que destruye a los cultivos.

♦ **Serfor. Manual de Perfiles de Puestos:**

El ocho, mediante **Resolución de Gerencia General n.º D000046-2025-Midagri-Serfor-GG**, se aprobó la sección n.º 1 del manual de perfiles de puestos (MPP) del **Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (Serfor)**.

♦ **Incendios forestales. Planes de seguimiento y evaluación y de comunicación:**

El nueve, por **Resolución de Secretaría de Gestión del Riesgo de Desastres n.º 004-2025-PCM/SGRD**, fueron aprobados los planes de seguimiento y evaluación y de comunicación del **Plan Multisectorial ante Incendios Forestales 2025-2027**, con la finalidad de articular las intervenciones multisectoriales para reducir la vulnerabilidad de la población y sus medios de vida, mediante campañas de comunicación.

♦ **Regiones en emergencia por lluvias. Prórroga:**

En igual fecha, vía **Decreto Supremo n.º 063-2025-PCM**, se prorrogó –por 30 días, a partir del 12 del presente– el estado de emergencia, en las regiones políticas de Amazonas, Ayacucho, Cusco, Huánuco, Ica, La Libertad, Lambayeque, Pasco y Ucayali, para continuar con los trabajos de rehabilitación de infraestructura pública, afectada por recientes lluvias y caída de huacos.

♦ **Vertimientos y reúsos de aguas residuales. Reglamento:**

El mismo día, mediante **Resolución Jefatural n.º 0088-2025-ANA**, se dispuso la publicación del proyecto de Resolución Jefatural que aprueba el Reglamento de Supervisión de Vertimientos y Reúsos de Aguas Residuales.

♦ **Centros de transformación primaria. Lineamientos:**

El 10, por **Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000097-2025-Midagri-Serfor-DE**, se dispuso la publicación de la propuesta de lineamientos para el control y supervisión de centros de transformación primaria, depósitos, lugares de acopio y centros de comercialización de productos y subproductos forestales maderables al estado natural o con transformación primaria.

♦ **Senasa. Guía de servicios:**

El 12, vía **Resolución Jefatural n.º D000089-2025-Minagri-Senasa-JN**, se aprobó la modificación y actualización de la guía de servicios del **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa)**, con la finalidad de actualizar los costos de 199 servicios e incorporar 83 nuevos servicios y eliminar seis servicios.

La presente norma establece, que los precios por concepto de servicios estarán afectos al Impuesto General a las Ventas (IGV), de acuerdo al artículo 1 de la Ley n.º 27039-ley que modifica el Decreto Legislativo n.º 821-Ley del IGV e Impuesto Selectivo al Consumo.

♦ **Fertilizantes y productos afines. Normas técnicas:**

En igual fecha, mediante **Resolución Directoral n.º 000009-2025-Inacal/DN**, fueron aprobadas las nuevas normas técnicas peruanas para siete productos, entre ellos, fertilizantes y productos afines, entre otros.

♦ **Senasa. Plan de estrategia publicitaria:**

El 15, por **Resolución Jefatural n.º D000091-2025-Midagri-Senasa-JN**, se aprobó el Plan de Estrategia Publicitaria 2025 del **Servicio Nacional de Sanidad Agraria**.





ria (Senasa), que permitirá difundir acciones desplegadas por esa entidad en escala nacional y contribuir al desarrollo del sector agrario.

- ♦ **Estudios ambientales. Guía del contenido hídrico:** En igual fecha, vía **Resolución Jefatural n.º 0096-2025-ANA**, se dispuso la publicación del proyecto de **guía de contenido hídrico de los estudios ambientales**.

Quienes deseen contribuir al perfeccionamiento de dicho documento, pueden hacerlo hasta el **cuatro de junio próximo** al correo electrónico: anahuin@ana.gob.pe

- ♦ **Midagri. Plan Operativo Institucional:** El 17, mediante **Resolución Ministerial (R.M.) n.º 0166-2025-Midagri**, se aprobó el **Plan Operativo Institucional (POI) Multianual 2026-2028** del **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri)**, como instrumento que detallan las actividades operativas y las inversiones que se ejecutarán durante este período, para lograr viabilizar los objetivos y acciones estratégicos de todos los órganos, programas, proyectos especiales y unidades ejecutoras.

- ♦ **Expo Agraria 2025. Feria del sector agrario:** El mismo día, por **R.M. n.º 0170-2025-Midagri**, se declaró de interés del Sector Agrario y de Riego, la realización del evento denominado **Expo Agraria 2025**, que tendrá lugar en el campo ferial de la **Universidad Nacional Agraria La Molina**, región política de **Lima**, del **29 al 31 de agosto** del presente año, con el fin de fortalecer la competitividad del sector y su desarrollo, así como promover la sostenibilidad y generar oportunidades de negocios para los productores agrarios del país.

- ♦ **Mercancías pecuarias. Restricción de importaciones de Hungría y Eslovaquia:** En igual fecha, vía **Resolución Directoral n.º D000011-2025-Midagri-Senasa-DSA**, fueron suspendidas por **90 días**, la importación de **mercan-**

cías pecuarias capaces de **transmitir o servir de vehículo al virus** que causa la enfermedad de la **fiebre aftosa**, procedentes de Hungría y Eslovaquia.

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) podrá reducir o ampliar el período de suspensión, previa información de la autoridad oficial sanitaria del país a importar.

- ♦ **Regiones en emergencia por lluvias. Prórroga:** El mismo día, mediante **Decreto Supremo n.º 065-2025-PCM**, se prorrogó **–por 30 días, a partir del 21 del presente–** el estado de emergencia, en las regiones políticas de **Áncash, Huánuco, Madre de Dios y Puno**, para continuar con los trabajos de rehabilitación de infraestructura pública, afectada por recientes lluvias y caída de huaicos.

- ♦ **Área de Conservación Regional de Bosques Secos. En Cajamarca:** En igual fecha, por **Decreto Supremo n.º 008-2025-Minam**, se estableció como **área de conservación regional “bosques secos interandinos de Cutervo”**, ubicado entre los distritos de **Choros, Toribio Casanova y Santo Tomás**, provincia de **Cutervo**, sobre **18.410.94 hectáreas**, bajo la administración del **Gobierno Regional de Cajamarca**.

- ♦ **Ampliación de frontera agrícola. En Moquegua:** El 20, mediante **Ley n.º 32339**, se declaró de interés nacional la ampliación de la frontera agrícola en diversos sectores de irrigación de los valles de **Ilo, Moquegua y Torata**, región política de **Moquegua**, con el fin de fomentar la seguridad alimentaria.

Asimismo, se declaró de interés nacional la ampliación de la frontera agrícola del **Proyecto Especial Regional Pasto Grande** y del proceso de elaboración y ejecución del plan de manejo ambiental, para recuperar la calidad de las aguas del **río Coralaque**, contaminadas por las actividades mineras.

También se plantea el monitoreo del Plan Especial Multisectorial para

atender a la población expuesta a metales pesados y otras sustancias químicas tóxicas.

- ♦ **Servicios no exclusivos del INIA. Modificación:** El mismo día, por **Resolución Jefatural n.º 108-2025-INIA**, se aprobó la **octava modificación del Texto único de Servicios no Exclusivos (Tusne)** del **Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)**, aprobado por **Resolución Jefatural n.º 0117-2021-INIA** (4 de diciembre del 2021), modificados por **R.J. n.º 0160-2022-INIA** (9 de octubre 2022), **R.J. n.º 046-2023-INIA** (10 de marzo 2023), **R.J. n.º 0183-2023-INIA** (17 de octubre 2023), **R.J. n.º 0147-2024-INIA** (12 de setiembre 2024) y **R.J. n.º 206-2024-INIA** (10 de noviembre 2024), **R.J. n.º 019-2025-INIA** (24 de enero pasado) y **R.J. n.º 082-2025-INIA** (17 de abril pasado), para precisar que estará constituido por **743 servicios no exclusivos**.

- ♦ **Invertebrados no amenazados. Calendario de capturas:** En igual fecha, vía **Resolución Administrativa n.º D000056-2025-Midagri-Serfor-AT-FFS-Cajamarca**, se aprobó el **Calendario Regional de Captura Comercial de invertebrados no amenazados**, en el ámbito territorial de la **Administración Técnica Forestal y de Fauna Silvestre Cajamarca**.

- ♦ **Formalización de predios rurales. Manual de información catastral:** El 21, mediante **R.M. n.º 0178-2025-Midagri**, se aprobó el **manual para la aplicación de la prevalencia de la información catastral en los procedimientos de saneamiento físico-legal y formalización de predios rurales**, con la finalidad de establecer y uniformizar criterios técnicos para una adecuada aplicación de las disposiciones previstas en la **Ley n.º 31145-Ley de saneamiento físico-legal y formalización de predios rurales** a cargo de los gobiernos regionales (27 de marzo del 2021).

La **Dirección General de Saneamiento de la Propiedad Agraria y Catastro Rural** del Midagri, será el



responsable de la promoción y difusión de las disposiciones contenidas en el presente manual.

- ♦ **Mercancías pecuarias de origen aviar. Restricción de importación de Brasil:** El mismo día, por **Resolución Directoral n.º D000012-2025-Midagri-Senasa-DSA**, fueron suspendidas por 90 días, la importación de **mercancías pecuarias de origen aviar** capaces de **transmitir o servir de vehículo al virus** que causa la enfermedad de **Influenza Aviar de Alta Patogenicidad**, procedentes de Brasil.

Se exceptuarán de la suspensión, las mercancías antes referidas que se encuentren en tránsito con destino a nuestro país desde antes de la vigencia de la presente resolución.

El **Servicio Nacional de Sanidad Agraria** (Senasa) podrá reducir o ampliar el período de suspensión, previa información de la autoridad oficial sanitaria del país a importar.

- ♦ **INIA. Escala remunerativa y cuadro para asignación de personal provisional:** En igual fecha, vía **Decreto Supremo n.º 096-2025-EF**, el **Ministerio de Economía y Finanzas** (MEF) aprobó la nueva escala remunerativa de los trabajadores del **Instituto Nacional de Innovación Agraria** (INIA), sujetos al régimen laboral del Decreto Legislativo n.º 728, con sueldos que van desde 2.500 soles para un auxiliar hasta 15.600 para el jefe máximo.

Con ese fin se autorizó al **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego** (Midagri) la transferencia de **100.000 soles**, en favor del INIA, para financiar la implementación de dicha escala remunerativa.

Asimismo, se derogó el **Decreto Supremo n.º 019-2002-EF** (24 de enero del 2002).

Paralelamente, mediante **R.M. n.º 0175-2025-Midagri**, se aprobó el **Cuadro de Asignación de Personal Provisional** (CAP) del **Instituto Nacional de Innovación Agraria** y se dejó sin efecto la **R.M. n.º 0484-2015-Minagri** (6 de octubre del 2015), que aprobó el cuadro de los cargos contenidos en el CAP.

- ♦ **Agromercado. Clasificador de Cargos:** El mismo día, por **Resolución de Gerencia General n.º 018-2025-Midagri-Agromercado/GG**, se aprobó el **manual de clasificador de cargos** (MCC) de **Agromercado**, como herramienta de gestión alineada al Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de dicha entidad.

Asimismo, se dejó sin efecto **Resolución de Gerencia General n.º 009-2025-Midagri-Agromercado/GG** (25 de marzo pasado).

- ♦ **Maíz, azúcar, arroz y leche entera en polvo. Actualización de precios de referencia:** En igual fecha, vía **Resolución Viceministerial n.º 010-2025-EF/15.01**, fueron publicados los precios de referencia y los derechos variables adicionales (DVA) a la importación de **maíz amarillo duro** (precio: \$220 por tonelada y DVA: \$0 por tonelada), **azúcar** (precio: \$518 y DVA: \$4), **arroz cáscara** (precio: \$540 y DVA: \$50), **arroz pilado** (precio: \$540 y DVA: \$72) y **leche entera en polvo** (precio: \$3.943 y DVA: \$47).

- ♦ **Agencias agrarias se convierten en centros de costos:** El 22, mediante **Ley n.º 32342**, se **"fortaleció a las agencias agrarias"**, que a partir de la fecha se convertirán en centros de costos en los gobiernos regionales, que adecuarán su Reglamento de Organización y Funciones y su Manual de Organización y Funciones.

Según la norma, el cambio de nombre tiene por finalidad atender a los productores agrarios a través de la asistencia técnica que les permitirá mejorar e incrementar su producción agraria.

El **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego** se encargará de la elaboración de las disposiciones reglamentarias, en un plazo de noventa días, contados a partir del día siguiente de la publicación de la presente ley.

- ♦ **Cultivos de café y otros. Plaga:** El mismo día, por **Resolución Directoral n.º D000022-2025-Mida-**

gri-Senasa-DSV, se declaró bajo control oficial los cultivos de café en las regiones de Amazonas, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Lambayeque, Loreto, Pasco, Puno, San Martín y Ucayali, ante la presencia de la plaga *Xylella fastidiosa subsp. pauca*.

Dentro este marco, se aprobaron medidas fitosanitarias destinadas a prevenir y controlar el riesgo de dispersión de dicha plaga, priorizando las zonas donde el **Servicio Nacional de Sanidad Agraria** (Senasa), detecte la presencia de dicha plaga.

- ♦ **Regiones en emergencia por lluvias. Prórroga:** En igual fecha, vía **Decreto Supremo n.º 066-2025-PCM**, se prorrogó **—por 30 días, a partir del 22 del presente—** el estado de emergencia, en las regiones de Amazonas, Áncash, Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huancavelica, Huánuco, Ica, Junín, La Libertad, Lima, Loreto, Madre de Dios, Piura, Puno, San Martín, Tacna y Ucayali, para continuar con los trabajos de rehabilitación de infraestructura pública, afectada por recientes lluvias y caída de huaicos.

- ♦ **Loreto. En emergencia por lluvias:** El mismo día, mediante **Decreto Supremo n.º 067-2025-PCM**, se declaró en **estado de emergencia por desastres** como consecuencia de intensas lluvias **—por 60 días—** en 10 distritos de las provincias de **Loreto**, (Nauta), **Mariscal Ramón Castilla** (San Pablo y Yavari), **Maynas** (Belén, Fernando Lores, Indiana, Iquitos, Punchana y San Bautista) y **Requena** (Tapiche), en la región política de **Loreto**.

- ♦ **Frejol chino. Importación de Argentina:** En igual fecha, por **Resolución Directoral n.º D000023-2025-Midagri-Senasa-DSV**, fueron establecidos los requisitos fitosanitarios para la importación de **granos de frejol chino** (*Vigna radiata*), procedentes de **Argentina**.

- ♦ **Gestión y control del padrón de productores agrarios. Modificación:** El 23, vía **Decreto Supremo n.º 008-2025-**





Midagri, se modificó parcialmente el reglamento para la conceptualización, gestión, operación y control del padrón de productores agrarios y organizaciones en las Cadenas de Valor, aprobado por Decreto Supremo n.º 015-2022-Midagri (1 de setiembre de 2022), con la finalidad de garantizar que el **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego** (Midagri) recopile y utilice la información del **Padrón de Productores Agrarios** (PPA) para planificar sus intervenciones e incorporar medidas de seguridad y protección de la información, así como la aplicación de la Ley n.º 29733-Ley de Protección de Datos Personales y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo n.º 016-2024-JUS (30 de noviembre de 2024).

- ♦ **Gestión ambiental del Sector Agrario y Riego. Términos de referencia:** En igual fecha, por R.M. n.º 0180-2025-Midagri, se dispuso la publicación de la propuesta términos de referencia para el **Plan de Cierre Desarrollado con sus respectivos anexos** (1,2,3) los cuales han sido elaborado en el marco del Reglamento de Gestión Ambiental del Sector Agrario y Riego, aprobado por Decreto Supremo n.º 006-2024-Midagri (9 de junio del 2024)

Quienes deseen contribuir al perfeccionamiento de dicho documento, pueden hacerlo hasta el 13 de junio próximo al correo electrónico: consultas_dgaaa@midagri.gob.pe

- ♦ **Día del Pan Peruano. Celebración:** El mismo día, mediante Ley n.º 32347, se declaró como **Día del Pan Peruano** el 13 de junio de cada año, en reconocimiento a la importancia cultural, histórica y económica de la producción del pan, así como el valor nutricional y la relevancia en la dieta diaria.

Esta nueva ley también contempla la organización de actividades a nivel regional y local mediante concursos, talleres de elaboración artesanal y jornadas de capacitación para mejorar la inocuidad alimentaria en la cadena de producción.

- ♦ **Reconversión productiva. Reglamento:** El 24, por R.M. n.º 0187-2025-Midagri, se dispuso la publicación del proyecto de Decreto Supremo que aprueba el **Reglamento de la Ley n.º 29736-Ley de Reconversión Productiva Agropecuaria** (publicado el 16 de octubre del 2014).

Quienes deseen contribuir al perfeccionamiento de dicho documento, pueden hacerlo hasta el 13 de junio próximo al correo electrónico: proquestareconversion@agroideas.gob.pe

- ♦ **Agroideas. Manual de Operaciones:** En igual fecha, vía R.M. n.º 0188-2025-Midagri, se aprobó el **manual de Operaciones del programa de Compensaciones para la Competitividad** (Agroideas) del **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego**, como instrumento de gestión para el cumplimiento de sus objetivos e intervenciones de dicha entidad.

Asimismo, se dejó sin efecto la R.M. n.º 0128-2020-Midagri (28 de mayo de 2020) y su modificatoria, aprobada por R.M. n.º 0191-2020-Minagri (20 de agosto de 2020).

- ♦ **INIA. Modificación de delegación de facultades:** El 26, por Resolución Jefatural n.º 112-2025-Midagri-INIA, se modificó el artículo 9A de la Resolución Jefatural n.º 243-2024-INIA (30 de diciembre de 2024) para delegar en el **director de la Unidad de Comunicación e Imagen Institucional** del **Instituto Nacional de Innovación Agraria** (INIA), presentar el reporte posterior de publicidad estatal al **Jurado Nacional de Elecciones**, en el marco de lo dispuesto por la **Resolución n.º 0112-2025-JNE** (19 de abril 2025) que aprueba el reglamento sobre propaganda electoral, publicidad estatal y neutralidad en periodo electoral (24 de febrero del 2024).

- ♦ **Transferencia de terrenos a gobiernos locales. En Arequipa:** El 27, mediante Ley n.º 32352 se autorizó la separación y puesta a disposición de terrenos

no afectados en uso y sin utilidad agrícola, que fueron adjudicados a la **Autoridad Autónoma de Majes** (Autodema) en marco de la Ley n.º 23740-Ley anual del Presupuesto del Sector Público para el año 1984 y su transferencia en favor de cuatro gobiernos locales de la región política de **Arequipa**.

Asimismo, la norma precisa que Autodema será responsable de identificar los terrenos sin aprovechamiento y que no son útiles para los fines del **Proyecto Especial Majes-Sihuas**.

Estos terrenos serán transferidos a título gratuito para fines de vivienda o planificación urbana en seis distritos de las provincias de **Castilla** (Huancarqui y Uraca-Corire), **Caylloma** (Lluta), **Arequipa** (San Juan de Siguan y Santa Isabel de Siguan), y **Camaná** (Quilca). Finalmente, se declaró de interés nacional la reversión de predios rústicos no afectados por Autodema en favor del Gobierno Regional de Arequipa, para su saneamiento físico-legal.

- ♦ **Planes de negocio forestal. Recursos:** En igual fecha, por **Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D0000102-2025-Midagri-Serfor-DE**, se autorizó al **Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre** (Serfor) el otorgamiento de subvenciones hasta por **1.419.768.20 soles**, en favor de cuatro entidades ejecutoras: Asociación de Agropecuarios y Forestales Los Rieles, Asociación El Valle Pachachaca y la comunidad campesina de la Encañada, en **Cajamarca**, y la comunidad nativa Shampuyacu, en **San Martín**. Estas organizaciones ejecutarán el Hito 2 de sus planes de negocio forestal, tras ganar el Concurso del Programa de Incentivos Forestales del proyecto de inversión "Mejoramiento del fomento de las plantaciones forestales comerciales para el desarrollo productivo forestal en 7 departamentos" del Programa Fomento y Gestión Sostenible de la Producción Forestal en el Perú.

Al día siguiente, vía **Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D0000103-2025-Midagri-Serfor-DE**, se hizo lo propio para autorizar al





Serfor la transferencia de hasta por **1.095.588.92 soles**, en favor de la Asociación de Productores El Chaquil de Yanacancha Grande y la Cooperativa Agraria Jalca Verde, en **Cajamarca**, comunidad campesina de Yanas, en **Ancash** y Asociación Ikam y Café Awajun Alto Mayo, en **San Martín**, para los mismos fines.

- ♦ **Centro de Convenciones "27 de enero": Recursos para mantenimiento:** El 28, mediante R.M. n.º 0191-2025-Midagri, se autorizó al **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego** (Midagri) la transferencia de **155.722.74 soles**, en favor del **Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento**, para

financiar los gastos de operación y mantenimiento en el uso de las instalaciones del **Centro de Convenciones "27 de enero"** (Lima), donde se desarrolló la **III Edición del Salón del Queso Peruano 2025**, realizado del 19 al 26 del presente.

- ♦ **Ancash, Ayacucho, Cusco, Lima y Ucayali. Prórroga de emergencia:** El 29, por Decreto Supremo n.º 02-2025-PCM, se prorrogó —por 30 días, a partir del 4 de junio próximo— el estado de emergencia en siete distritos de las regiones de **Ancash**: Yupan (Corongo), **Ayacucho**: Acos Vinchos, (Huamanga) y Cayara (Víctor Fajardo), **Cusco**: Kunturkanki (Canas) y Ccarhuayo (Quispicanchi), **Lima**:

Barranca (Barranca) y **Ucayali**: Hui-poca (Padre Abad), para continuar con los trabajos de rehabilitación de infraestructura pública, afectada por recientes lluvias y caída de huaicos.

- ♦ **Quinua y derivados, cacao y chocolate, leche y productos lácteos, carne, calidad de agua. Normas técnicas:** En igual fecha, vía **Resolución Directoral n.º 000010-2025-Inacal/DN**, fueron aprobadas las nuevas **normas técnicas peruanas** para **18 productos**, entre ellos, quinua y derivados, cacao y chocolate, leche y productos lácteos, carne y productos cárnicos, calidad de agua, entre otros

Sección:

CMBIOS EN EL PODER

Mayo

- ♦ **Midagri. Director de Políticas y Normatividad Agraria:** El uno se designó al **Abog. Bruno Bocchio Nieves** como **director de Políticas y Normatividad Agraria** del **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego**, en reemplazo de la Ing. Ana Cecilia Cerpa Del Castillo.
- ♦ **AgroRural. Jefe en Huánuco:** El mismo día se designó a la Ing. Ana Cecilia Cerpa del Castillo como **jefa del programa AgroRural-Huánuco**, en lugar del Ing. Agr. Nilton Santiago Veliz.
- ♦ **Senasa. Viaje a Bélgica:** En igual fecha, el **Servicio Nacional de Sanidad Agraria** autorizó el viaje a Bélgica de los Ings. Nely Wilcas Márquez, directora de la Subdirección de Cuarentena Vegetal, y **Carlos Saravia Obregón**, especialista en importaciones de la Subdirec-

ción de Cuarentena Vegetal, para que participen en una **Reunión Bilateral**, entre ambas instituciones para abordar puntos técnicos relacionados a las medidas de emergencia, establecidas en el marco del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2023/1134 (8 de junio del 2023). El objetivo es evitar la introducción de la plaga *Spodoptera frugiperda* (Smith), a la **Unión Europea**, del cuatro al ocho del presente, en **Bruselas**. Esta plaga afecta a los cultivos de maíz y algodón.

- ♦ **Senasa. Asesor:** El mismo día se designó al Ing. José Luis Díaz Zevallos como **asesor de la alta dirección** del **Servicio Nacional de Sanidad Agraria** (Senasa).
- ♦ **AgroRural. Responsable de Brindar Información de Acceso Público:** El siete se designó al **Econ. Andersson Marcelo Pomiano** como responsable titular

de brindar **Información de Acceso Público** en la sede central del **programa AgroRural**, en reemplazo de la Sra. María Flores Ramos.

Paralelamente, se ratificó a la **Sra. Laura Chacaltana Carlos** como responsable alterno, de la misma institución.

- ♦ **ANA. Director de la Oficina de Administración:** El nueve se designó a la **CPC. Herlinda Aguirre López** como **directora de la Oficina de Administración** de la **Autoridad Nacional del Agua (ANA)**, en lugar de su colega Juan José Tello Peramás, cargo que venía ocupando solo temporalmente.
- ♦ **Senasa. Viaje a EE. UU:** El 10, el **Servicio Nacional de Sanidad Agraria** autorizó el viaje a **Estados Unidos** de las Ings. **Vilma Gutarra García**, jefa del Senasa; **Enne Carrillo Esquerre**, especialista en importaciones de la Subdirección de Cuarentena Vegetal,



y Cecilia Lévano Stella, especialista en Sanidad Agraria de la Subdirección de Análisis de riesgo y vigilancia Fitosanitaria, para que participen en una **Reunión Técnica Bilateral**, entre ambas instituciones, del 12 al 16 del presente, en **Washington**.

♦ **INIA. Director de la E.E.A.**

“Pichanaki”: El 11 se designó al Ing. Agr. José Atalaya López como director de la Estación Experimental Agraria “Pichanaki”-Junín del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), en reemplazo de su colega José Reategui Vega.

♦ **Ratificación de ministros del Midagri y del Ambiente:**

El 14, mediante Resolución Suprema n.º 117-2025-PCM, se ratificó al Ing. Agroind. Ángel Manero Campos como ministro de Desarrollo Agrario y Riego.

Paralelamente, por Resolución Suprema n.º 125-2025-PCM, se hizo lo propio con el Blgo. Juan Carlos Castro Vargas como ministro del Ambiente.

♦ **P.E. Alto Huallaga y Jaén-San Ignacio-Bagua. Directores:**

El mismo día se designó al Lic. Iván Almonacid Muñoz como director ejecutivo del proyecto especial Alto Huallaga (PEAH) del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, en reemplazo del Econ. Marco Antonio Pinedo Saldaña.

Después, el 16 se hizo lo propio con el Ing. Miguel Delgado Meléndez como director ejecutivo del P.E. Jaén-San Ignacio-Bagua (PEJSIB), en lugar del Ing. Agr. José Olivera Dávila.

♦ **P.E.B. “Río Putumayo”.**

Viaje a Brasil: El 17 se autorizó el viaje a Brasil del Ing. Econ. César

Cava Guerra, jefe de la Unidad de Administración del Proyecto Especial Binacional de Desarrollo Integral de la Cuenca del “Río Putumayo”, para que participen en la Reunión del Comité de Frontera Norte Perú-Brasil, del 18 al 22 del presente, en la ciudad de Manaus, Estado de Amazonas.

♦ **Agromercado. Gerenta general y jefa de la Oficina de Administración:**

El 19 se designó a la Abog. Jessica Villegas Vásquez como gerenta general de Agromercado, en reemplazo de la Lic. Violeta Leyva Estela.

Luego el 21, se hizo lo propio con la Lic. Martha Aguirre Paredes como jefa de la Oficina de Administración de la misma entidad, en lugar de la Abog. Jessica Villegas Vásquez.

♦ **AgroRural. Asesor:**

El 21 se designó al Sr. Rodolfo Farfán Rojas como asesor de la dirección ejecutiva del programa AgroRural.

♦ **Senasa. Viaje China y Japón:**

El 23, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria autorizó el viaje a Chile y Japón de los Ings. Vilma Gutarra García, jefa del Senasa, Orlando Dolores Salas, director general de la Dirección de Sanidad Vegetal, Luis Aquino Campos, especialista en Exportaciones, y Jorge Pastor Miranda, director general de Sanidad Animal, para que participen en una Reunión Técnica Bilateral, entre ambas instituciones para abordar puntos técnicos relacionados a las requisitos fitosanitarios de frutos frescos de granada, banana y pitahaya, así como carne de bovinos, aves y de cerdo, del 24 al uno de junio próximo, en Beijing y Tokio.

♦ **P.E. Jaén-San Ignacio-Bagua. Director:**

El mismo día se designó al Ing. Adelmo Ferrari Rioja como director ejecutivo del Proyecto Especial Jaén-San Ignacio-Bagua (PEJSIB), en lugar del Lic. Iván Almonacid Muñoz.

♦ **ANA. Asesora:**

El 23 se designó a la CPC. Karla Seminario Meléndez como asesora de gerencia general de la Autoridad Nacional del Agua (ANA).

♦ **AgroRural. Jefes de la Unidad de Planificación, Presupuesto e Inversiones y de la Unidad de Gestión de Recursos Humanos:**

El 25 se designó al Econ. Elmo Cáceres Rodríguez como jefe de la Unidad de Planificación, Presupuesto e Inversiones del programa AgroRural, en reemplazo de su colega Daniel Vega Centeno.

Al día siguiente, se hizo lo propio con el Adm. Demetrio Montes Max como jefe de la Unidad de Gestión de Recursos Humanos, en lugar del CPC. Tiberio Goodman Hernández.

♦ **P.E. Chincas. Representante del Midagri:**

El 27 se designó al Abog. Gregorio Ángel Martell Vargas como representante del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego ante el Consejo Directivo del Proyecto Especial Chincas, en reemplazo del Ing. Agr. Luis Sardi Coral.

♦ **Consejo Nacional de Cooperativas Agrarias. Modificación:**

El 30, mediante R.M. n.º 0197-2025-Midagri, se recompuso el Consejo Nacional de Cooperativas Agrarias (Conaca), para designar al Sr. Santos Mejías Escobar como nuevo representante alterno de la Junta Nacional del Banano en reemplazo del Ing. Agr. Armando Castillo Tapia .

Deseo por muerte

Tres personas conversan sobre qué les gustaría que hagan con sus restos después de morir. Dice el primero:

— Yo quiero que me entierren bajo tierra para que nadie más vea mi cuerpo y mis huesos.

El segundo le responde:

— Bueno, por el bien mío y de mi familia, quiero que me cremen y mis cenizas las esparzan por los lugares donde fui feliz.

En eso aparece un borrachín metiche y les grita:

— ¡En cambio, yo quiero que me embotellen!

De charapitas

Fallece Eva en la selva y llega al cielo. Toca la puerta y San Pedro sale muy enfadado:

— ¡Qué pasó, Eva! ¿Te comiste la manzana del paraíso frente a Adán?

Ella responde, muy sonrojada:

— Sí, padre, pequé por tonta y distraída... si hubiera sido más curiosa, hubiera descubierto la gran banana.

Fruto del bosque

Una charapa sale desde la jungla seguida de muchos niños.

Un curioso le pregunta:

— ¿Cómo es posible que tenga tantos hijos?

Y la mujer responde:

— Estos niños son ecológicos, porque son frutos del bosque.

De tranca

— A un conocido bebedor lo han apodado en el vecindario "Barrio Pituco".

— ¿Por qué?

— Porque en cada salida se da una tranca.

De drogas

Este era un joven muy ingenioso que llegó a volar... porque tenía "grandes aspiraciones".

De vejestorios

Dos ancianitos recuerdan sus buenos tiempos, hasta con exageración. Uno dice:

— Mira, Panchito, cuando yo era joven estaba con varias chicas y disparaba como una ráfaga en guerra.

El otro responde:

— Bueno, yo también iba a ese ritmo, pero ahora tenemos que asumir que ya estamos en retirada... y tenemos que aspirar a ser prestamistas bajo la modalidad 'gota a gota'.

De locos

Un paciente llega a la clínica y le dice al doctor:

— Doctor, le voy a contar un secreto... en este momento usted está examinando a un gallo.

El doctor, para seguirle la corriente, le pregunta:

— ¿Y desde cuándo cree usted que es un gallo?

Y el paciente responde:

— ¡Desde que era pollito, doctor!

De suegras

En plena cena, el yerno pregunta:

— Suegrita, ¿en qué animal le gustaría reencarnarse?

Sabiendo la mala intención del susodicho, la suegra le responde:

— ¡En una víbora!

Y él le contesta:

— ¡No vale repetir, suegris!

De tóxicas

Un alto ejecutivo viaja a Estados Unidos, dejando a su novia. Ella, muy tóxica, llama a su amiga y le cuenta:

— ¡Esta vez no lo perdono a Juan por nada del mundo!

Su amiga intenta calmarla:

— Pero él se va a trabajar, tienes que comprenderlo.

Y ella, furiosa, responde:

— ¡No! Él se va de placer con mujeres... porque en su mensaje me dijo: "Mi amor, primero pasaré por Carolina, luego por Georgia, por Louisiana y terminaré con Virginia".

Falta de combustible

Una niña le pide a su mamá:

— ¿Puedo sacar a la perrita a pasear?

— No, hijita, está en celo y puede ser peligroso.

Después de negarle, la mamá le dice que tendrá que ponerle gasolina en el lomo trasero para evitar el olor y despistar a los perros.

La niña sale con la perrita y, después de un rato, regresa sola. La mamá, alarmada, le pregunta:

— Oye hijita, ¿y qué pasó con nuestra perrita?

La niña contesta:

— En la esquina se le acabó la gasolina y un perrito la está remolcando 🐕



La agricultura es la madre fecunda que proporciona todas las materias que dan movimiento a las artes y al comercio.



AGROPERÚ
Informa

www.agroperu.pe



**SUSCRIPTORES FÍSICOS
Y DIGITALES**
+11 mil suscriptores



/agroperuinforma
👍+28,938 - 📞+62,455



/agroperu_info
+628 seguidores



WEB / EDICIÓN DIGITAL
+80 mil visitantes mensuales



AGROPERÚ Informa
+12mil seguidores



WhatsApp
+20 mil contactos



DESPACHOS
+60 mil correos
+20 mil celulares



/agroperuinforma
+2,357 seguidores



YouTube
+1,660 suscriptores

CONTACTO



(51) 951 560 174
(51) 982 535 712
(51) 992 191 208



agroperuinforma



prensa@agroperu.pe



agroperuinforma



agroperu_info



AGROPERÚ Informa



agroperuinforma

Ponemos a su disposición nuestra plataforma digital para que promocióne sus productos y/o servicios.